

Rhabarber

Hinweis

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Dienstag, 12. April 2005

Index

Desserts	4
Getränke	19
Gugelhupf und Kastenform.....	41
Kuchen und Torten.....	19
Marmelade.....	94
Muffins	45
Pie + Törtchen.....	47
PS.....	112
Rhabarber.....	1
Süßspeisen	100
Torten	52

Inhaltsverzeichnis

Rhabarber	1
Hinweis	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv	1
Desserts.....	4
Aromatisches Rhabarberkompott	4
Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu Eierlikör M.....	5
Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott M	6
Pfirsich - Rhabarber – Kompott M.....	6
Rhabarberflammeri	7

Rhabarber - Quark – Parfait	M	8
Rhabarber in Cognac		8
Rhabarber in Rotwein		9
Rhabarber Schichtcreme	4 Eigelb M	9
Rhabarber Tiramisu	3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß M	10
Rhabarber-Bananen-Kompott		11
Rhabarber Bananeneis	M	12
Rhabarber Erdbeer Tiramisu	M	12
Rhabarber-Erdbeer-Creme	M	13
Rhabarber-Erdbeer-Eis		13
Rhabarber-Erdbeer-Grütze	M	14
Rhabarber Erdbeer Mousse	2 Ei M	14
Rhabarber Erdbeer Sorbet		16
Rhabarber-Parfait	3 Eigelb M	16
Rhabarber-Schichtcreme	4 Eigelb M	17
Rhabarbergrütze mit Erdbeeren		17
Rhabarbermus	M	18
Getränke		19
Rhabarber-Flip	M	19
Kuchen und Torten		19
Blechkuchen		19
Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimtstreuseln	M	19
Blitzschneller Erdbeer Rhabarber Kuchen	7 Ei M	20
Erdbeer-Rhabarber Kuchen I	7 Ei M	21
Erdbeer-Rhabarber Kuchen II	4 Ei	22
Erdbeer Rhabarber Kuchen	4 Ei M	23
Leckerer Rhabarber – Blechkuchen	5 Ei M	24
Rhabarber Käsekuchen mit Marzipan	6 Ei M	25
Rhabarber – Baiser Kuchen	6 Ei + 3 Eigelb M	26
Rhabarber - Erdbeer - Kuchen	4 Ei M	27
Rhabarber Marzipan Kuchen	1 Ei + 2 Eigelb M	28
Rhabarber Nuss Kuchen	6 Ei + 5 Eiweiß M	29
Rhabarber-Bananenkuchen	M	31
Rhabarber-Bienenstich	1 Ei M	31
Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	4 Ei M	32
Rhabarber-Quark-Kuchen mit Baiser	5 Ei M	33
Rhabarberkuchen auf dem Blech	4 Ei M	34
Rhabarberkuchen mit Rahmguss	4 Ei M	36
Rhabarberkuchen vom Blech	4 Ei	37
Rhabarberschnitten mit	4 Ei M	38
Rhabarberschnitten mit	4 Ei M	39
Saftiger Rhabarber-Kuchen	2 Ei M	40
Gugelhupf und Kastenform		41
Lockerer Rhabarber-Kastenkuchen	5 Ei M	41
Rhabarber – Gugelhupf	6 Ei M	42
Rhabarber-Kranz	5 Ei	43
Rhabarber-Marzipan Gugelhupf	5 Ei M	44
Rhabarber-Schokoladenkuchen	3 Ei M	45

Muffins.....				45
Rhabarber Muffins	2 Ei	M		45
Rhabarber Kokos Muffins	1 Ei	M		46
Pie + Törtchen.....				47
Erdbeer Rhabarber Pie	2 Ei	M		47
Rhabarber – Rahmkuchen		M		48
Rhabarber Käse Törtchen	3 Ei	M		49
Rhabarber Apfel Pie.....				50
Rhabarber-Strudel	DIA			50
Rhabarberpie				51
Torten				52
Amerikanischer Rhabarber-Käsekuchen	4 Ei	M		52
Erdbeer Rhabarber Käsekuchen	5 Ei	M		53
Erdbeer-Rhabarber-Torte	3 Ei	M		54
Rhabarberkuchen	4 Ei	M		55
Rhabarber - Baiser – Torte	4 Ei			56
Rhabarber - Baiser - Torte	5 Ei	M		57
Rhabarber - Baiserkuchen	5 Ei			58
Rhabarber - Joghurt – Torte	2 Ei	M		59
Rhabarber - Torte mit Cremehaube	1 Ei	M		59
Rhabarber –Vanilletorte	1 Ei	M		60
Rhabarber Nuss Kuchen	6 Ei + 5 Eiweiß	M		61
Rhabarber Torte	1 Ei	M		63
Rhabarber-Baiser-Torte	2 Ei			64
Rhabarber-Buttermilch-Torte	3 Ei	M		65
Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen	4 Ei	M		66
Rhabarber-Glace-Torte	2 Eiweiß + 4 Ei	M		67
Rhabarber-Käsekuchen	1 Eigelb + 2 Eiweiß	M		69
Rhabarber-Quark-Grießkuchen	4 Ei	M		70
Rhabarber-Streusel-Kuchen	4 Ei	M		70
Rhabarber-Torte		M		71
Rhabarber-Torte mit Quarkguss	4 Ei	M		72
Rhabarberkuchen	4 Ei	M		73
Rhabarberkuchen	1 Ei + 2 Eiweiß	M		74
Rhabarberkuchen I		M		75
Rhabarberkuchen II	1 Ei	M		76
Rhabarberkuchen III	2 Ei	M		77
Rhabarberkuchen mit Baiser	3 Ei + 2 Eiweiß	M		78
Rhabarberkuchen mit Baiserguss	4 Ei + 3 Eiweiß	M		79
Rhabarberkuchen mit Eierguss	3 Ei			80
Rhabarberkuchen mit Haselnussmakronendecke	3 Ei			81
Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser	5 Ei			81
Rhabarberstreusel	2 Ei			82
Rhabarbertorte	4 Ei	M		83
Rhabarbertorte	1 Ei	M		84
Rhabarbertorte	4 Ei	M		86
Rhabarbertorte	2 Ei + 1 Eiweiß	M		87
Rhabarbertorte mit Baiser Flöckchen	1 Eigelb + 2 Ei	M		88

Rhabarbertorte mit Quarkguss	4 Ei	M	89
Rhabarbertorte mit Quarkguss	4 Ei	M	90
Rhabarberkuchen	3 Ei	M	91
Saftige Rhabarber-Torte	4 Ei	M	92
Saftiger Rhabarberkuchen	1 Ei	M	93
Marmelade			94
Aprikosen - Rhabarber - Bananen Konfitüre			94
Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum			95
Erdbeer-Rhabarberkonfitüre			95
Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen			96
Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre			96
Rhabarber Marmelade mit Orangen			97
Rhabarber-Bananenmarmelade			97
Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle			98
Rhabarber-Himbeer-Konfitüre mit Eierlikör			98
Rhabarber-Marmelade mit Vanille			99
Rhabarberkonfitüre			99
Rhabarberkonfitüre mit Maracuja			99
Rhabarbermarmelade mit Orangen			100
Süßspeisen			100
Buchweizen – Pfannkuchen	3 Ei	M	100
Großmutter's Rhabarberauflauf	3 Ei	M	101
Rhabarber - Quinoa – Auflauf	3 Ei	M	102
Rhabarber - Reis – Auflauf	4 Ei	M	102
Rhabarber mit Grießklößchen		M	103
Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf			104
Rhabarber-Auflauf I	4 Ei	M	104
Rhabarber-Auflauf II	4 Ei	M	105
Rhabarber-Charlotte	4 Eigelb + 2 Eiweiß	M	106
Rhabarber Charlotte I		M	107
Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale	2 Eiweiß		108
Rhabarber-Himbeer-Terrine	2 Ei	M	108
Rhabarberauflauf	5 Ei	M	110
Rhabarberauflauf mit Streuseln			110
Fischcurry mit Rhabarber		M	111
Frittiertes Rhabarber	3 Ei		112
PS			112

Desserts

Aromatisches Rhabarberkompott

Zutaten für Portionen

100 g Zucker

500 ml Wasser

Ingwer, frisch, in Scheiben

500 g Rhabarber, geschält, in Stücke geschnitten

1 Zitrone(n), unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale
1 TL Speisestärke (muss nicht sein)

ZUBEREITUNG

Den Zucker in 500 ml Wasser unter Rühren langsam erhitzen, bis er sich aufgelöst hat. Die Ingwerscheiben dazugeben und mitkochen, bis der Geschmack sich entfaltet hat. Mit einem Schaumlöffel aus dem Zuckerwasser entfernen und die Rhabarberstücke hinzugeben. Kurz (etwa 2 Minuten) mitkochen. Mit dem Schaumlöffel die Rhabarberstücke in eine Schüssel geben und das aromatisierte Zuckerwasser reduzieren lassen (evt. mit Stärke eindicken). Den Saft und die Zesten der Zitronenschale hinzugeben und unter den Rhabarber rühren. Nach dem Auskühlen servieren, nach Wunsch mit geschlagener Sahne.

jago7-CK

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu Eierlikör M

Zutaten:

100 g Löffelbiskuits
40 ml Orangenlikör
250 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
50 ml Erdbeersirup
100 g Zucker
500 g, Magerquark
40 ml Eierlikör
2 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Löffelbiskuits auslegen und diese mit etwas Orangenlikör tränken. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber in Stücke teilen, Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber mit Sirup sowie 50 ml Wasser aufkochen, 5-10 Min. garen. Erdbeeren zufügen, mit 50 g Zucker abschmecken. Abkühlen lassen. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Eierlikör, Vanillezucker und 50 g Zucker verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Löffelbiskuits in den Gläsern geben und glatt streichen. Die Hälfte des Kompotts einfüllen. Dann die übrigen Biskuits, restliche Creme und übriges Kompott einschichten, dabei mit Löffelbiskuits abschließen. Dessert ca. 20 Min. kühlen. Nach Wunsch mit Erdbeeren, gehackten Pistazien und Puderzucker verzieren.

Joghurtcreme mit Rhabarber-Orangen-Kompott M

Zutaten für 2 Personen:

2 Blatt Gelatine,
4 cl Orangensaft,
200 g Magermilchjoghurt,
100 g Sahne,
1 Msp. Abrieb einer unbehandelten Orange,
2 Stangen Rhabarber (100 g),
1 EL Zucker,
1 Msp. Vanillemark,
1 Orange (180 g),
2 Zweige Minze,
flüssiger Süßstoff,
Portionsförmchen

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem kleinen Topf Orangensaft erhitzen, Gelatine ausdrücken, im Orangensaft auflösen und sofort kräftig mit Joghurt und Orangenabrieb verrühren. Sahne steif schlagen und unter den Joghurt ziehen. Mit flüssigem Süßstoff süßen, in kleine Portionsförmchen füllen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen. Rhabarber schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf geben, mit Zucker bestreuen und 15 Min. ziehen lassen. 5 EL Wasser mit Vanille einrühren und im vorgeheizten Ofen in 10 bis 15 Min. garen. Auf einen Teller geben, auskühlen lassen, ggf. mit Süßstoff nachsüßen. Orange schälen, Filets ausschneiden und mit dem Rhabarber mischen. Kompott auf tiefe Teller verteilen. Portionsförmchen ca. 7 Sekunden in siedendes Wasser tauchen und Creme auf das Rhabarberkompott stürzen. Mit Minze verzieren.
Was steckt drin?

Pro Portion zirka: 250 Kilokalorien, 15 g Fett, 8 g Eiweiß,
20 g anrechnungspflichtige Kohlenhydrate

Pfirsich - Rhabarber – Kompott M

Zutaten für Portionen

6 Pfirsiche, gehäutet, halbiert und entsteint
10 Stange/n Rhabarber, geputzt und in ca 2 cm großen Stücken
250 g Zucker

120 ml Orangensaft
1 EL Orange(n) - Schale, fein gerieben
2 TL Ingwer, gemahlen
½ TL Muskat (Muskatblüte), gemahlen
1 Prise Salz
Sahne, geschlagen
Brombeeren
Minze, die Blätter

ZUBEREITUNG

Die Pfirsiche in große Stücke schneiden und mit dem Rhabarber in einen großen Topf geben. Zucker, Orangensaft und -schale, Ingwer, Muskatblüte und Salz zugeben. Bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und abgedeckt 10 - 12 Minuten kochen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Zwischendurch umrühren und eventuell entstandenen Schaum abschöpfen.

Das Kompott abkühlen lassen und mit Schlagsahne, Brombeeren und Minze garniert servieren. Das Kompott lässt sich bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahren.

von Ruths

Rhabarberflammeri

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/8 l Wasser
3 EL Speisestärke; oder 1/3 mehr
6 EL Rotwein
1 P. Vanillesauce; und die Zutaten nach Vorschrift

Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers mischen und etwa 30 Min. Saft ziehen lassen.

Vanillezucker zugeben und Rhabarber bei milder Hitze ca. 5 Min. weich dünsten.

Wasser mit restlichem Zucker erwärmen und Rhabarber mit der Zuckerlösung abschmecken. Wein und Speisestärke verrühren und unter ständigem Rühren langsam zugießen. Kurz aufkochen lassen.

Rhabarber in eine Dessertschale füllen und abkühlen lassen.

Vanillesauce nach Vorschrift zubereiten und dazu servieren.

Rhabarber - Quark – Parfait M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber (Himbeer-Rhabarber)

150 g Zucker

500 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Sahne

50 g Pistazien gehackt

ZUBEREITUNG

Rhabarber putzen, waschen und auf die Länge einer Kastenform (ca. 25 cm) zuschneiden. 100 ml Wasser und die Hälfte des Zuckers aufkochen. Rhabarber darin ca. 5 Min. dünsten, danach abkühlen lassen. Quark, restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Mit 2/3 des Rhabarbers in die Kastenform schichten und ca. 4 Std. gefrieren lassen. Übrige Stangen im Sud zu Mus kochen, passieren. 1 Std. vor dem Servieren die Form aus dem Gefrierfach nehmen, im Kühlschrank antauen lassen. Parfait stürzen, rundum mit Pistazien bestreuen und in Scheiben teilen. Mit Soße anrichten.

Tipp: Das Parfait lässt sich auch mit Sahnequark oder Mascarpone zubereiten. Dann davon 650 g verwenden und die Sahnemenge auf 100 ml reduzieren.

hobbykoechin CK

Rhabarber in Cognac

500 g Rhabarber

250 g Einmachzucker

1 Vanillestange

1 Flasche Cognac (0,7 l)

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnitten Vanillestange in vorbereiteten Gläsern mit Bügelverschluss schichten. Dann den Cognac darauf gießen und die Gläser verschließen.

Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen.
Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.

Rhabarber in Rotwein

200 g Rhabarber

3 dl Rotwein

80 g Zucker; evtl. mehr, je nach Säure vom Rhabarber

1 pin Cayennepfeffer

ZUM ANRICHTEN

4 Kugeln Sorbet

Schöne Erdbeeren oder andere Beeren

Frische Pfefferminzblätter

Die Rhabarberstängel schälen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Den Rotwein mit dem Zucker um die Hälfte einkochen. Rhabarber dazugeben und ganz knapp garen, dann die Pfanne vom Feuer nehmen und möglichst lange ziehen lassen. Zuletzt mit Cayennepfeffer abschmecken.

Das Rhabarberkompott in Suppenteller anrichten und je eine Kugel Sorbet dazugeben. Mit einem Pfefferminzweig und ein paar schöne Beeren garnieren.

Rhabarber Schichtcreme 4 Eigelb M

Zutaten

1 kg Rhabarber

4 Blatt. rote Gelatine

Zucker, Vanillezucker

300 g Erdbeeren

1/4 l Milch

Mark von einer Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Blatt. Gelatine

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und zerkleinern. Ohne Wasserzugabe kurz garen. Rote Gelatine einweichen und unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren halbieren und untermischen. Kühl stellen. Milch mit Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzu gießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zu werden beginnt. Rhabarbermasse und Creme abwechselnd in Glasschalen füllen.

Rhabarber Tiramisu 3 Ei + 13 Eigelb + 6 Eiweiß M

Zutaten für den Teig:

10 Eigelb

2,5 Tüte Vanillezucker
250 g Zucker
100 g Weizenstärke
100 g gemahlene Mandeln

6 Eiweiß

Zutaten für die Mousse:

1 kg Rhabarber
400 g Zucker

3 Eigelb,

3 Eier

10 Blatt Gelatine
1 Becher (500 g) Mascarpone
1 Becher (200 ml) Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Vanillezucker und Zucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Stärke und Mandeln mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 C ca. 10 Minuten backen. Biskuit von den Blechen stürzen und sofort das Backpapier abziehen. Rhabarber put-

zen, waschen in Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers und etwas Wasser weich dünsten, pürieren und erkalten lassen. Eigelb, Eier und restlichen Zucker cremig schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken, zufügen und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse einen Löffel leicht überzieht. Vom Herd nehmen und 1/2 des Rhabarberpürees unterrühren. Mascarpone und steif geschlagene Sahne unterheben. Aus den selbstgebackenen Biskuits zwei runde Böden ausschneiden oder ausstechen, abwechseln mit der Rhabarbermasse in einen Tortenring einschichten. Zweiten Boden mit dem restlichen Rhabarberpüree bestreichen und das Tiramisu mindestens zwei Stunden kühl stellen. Nach Wunsch mit gedünstetem Rhabarber und Zitronenmelisse garnieren.

Bei 16 Stücken **pro Stück: 2132 kcal/509 kJ**

Rhabarber-Bananen-Kompott

500 g Rhabarber
200 g Bananen
1 Spur Naturvanille, gemahlen
1 TI Zitronenschale, gerieben
1 El Honig

Für die Garnitur

20 g Mandeln, gehobelt und geröstet

Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronenschale und Naturvanille in wenig Wasser ca. 5 Minuten bei milder Hitze dünsten und abkühlen lassen.

Bananen zerdrücken, mit Honig schaumig schlagen und unter den Rhabarber ziehen.

Kompott mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Tipp: Verwenden Sie möglichst voll ausgereifte Bananen. Dieser Kompott schmeckt sehr gut zu süßen Gries, Reis oder Hirsegerichten.

Rhabarber Bananeneis M

300 g Rhabarber
100 ml Apfelsaft
300 g Bananen
3 El Blütenhonig
1 TI Zitronenschale; unbehandelt
150 g Sahne
150 g Erdbeeren
Melisseblättchen zum Garnieren

Den Rhabarber waschen und putzen, schälen und in kleine Stücke schneiden.

In dem Apfelsaft etwa 3 Minuten dünsten, bis er zerfällt. Dann kalt werden lassen.

Die Bananen in Stücke schneiden und zum Rhabarber geben. Etwas Honig und die Zitronenschale hinzufügen. Alles mit dem Schneidstab pürieren.

Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in eine Metallschüssel füllen, verschließen und 3-4 Stunden ins Gefriergerät stellen. Alle 40 Minuten kräftig durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Für die Sauce die Erdbeeren pürieren. Nach Geschmack mit Honig süßen. Das Eis mit der Erdbeersauce anrichten und mit den Melisseblättchen garnieren.

Das Eis schmeckt besonders gut, wenn es cremig ist, also nicht ganz durchgefroren ist.

Rhabarber Erdbeer Tiramisu M

für 4 Portionen

500 g Rhabarber
750 g Erdbeeren
150 g Zucker
dünn abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 EL Orangenlikör
250 g Mascarpone
10 Löffelbiskuits

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. In sprudelnd kochendes Wasser geben, einmal aufkochen lassen. Rhabarber auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. 100 g Erdbeeren, 100 g Zucker und Rhabarber pürieren. Restliche Beeren, restlichen Zucker, Zitronenschale und Likör mischen.

Rhabarber-Erdbeer-Püree mit Mascarpone verrühren. Löffelbiskuits zerbröckeln. Abwechselnd mit Erdbeeren und Creme in vier Gläser schichten und ca. 1 Stunde abgedeckt kalt stellen.
Nach Wunsch mit weißen Schokospänen garnieren.

Pro Portion: ca. 580 Kalorien, 43 g Fett.

Rhabarber-Erdbeer-Creme M

250 g Rhabarber
125 g Erdbeeren
3 El Orangensaft
3 El Zucker
3 Blatt rote Gelatine
250 g Mascarpone
150 g Joghurt
5 El Milch
1 P Vanille Zucker
2 El Zucker
3 Blatt weiße Gelatine

Rhabarber und Erdbeeren mit Zucker im Orangensaft garen. Die aufgelöste Gelatine im heißen Fruchtmus auflösen.
Die übrigen Zutaten (außer der Milch) gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in heißer Milch auflösen und zur Creme geben.
Creme und Kompott abwechselnd in eine Schüssel schichten, mit einer Gabel leicht verrühren und kaltstellen.

Rhabarber-Erdbeer-Eis

2 Ts. Rhabarber; in Stückchen
2 Ts. Erdbeeren; in Scheiben
1/3 Ts. Grand Marnier
1/2 Ts. Zucker; eventuell mehr je nach Geschmack

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschließend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tiefrieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurück tun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

*

Rhabarber-Erdbeer-Grütze M

Für 4 - 6 Portionen

300 g TK-Erdbeeren

400 g Rhabarber

2 El rotes Johannisbeergelee

2 El Wasser (evtl. mehr)

20 g brauner Zucker

2 El Maizena

1/8 l Sahne

Erdbeeren auftauen. Rhabarber putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Johannisbeergelee, Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke zugeben und 5 - 6 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen (sie sollten möglichst nicht zerfallen). Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, in eine Schüssel geben. Maizena mit 2 - 3 EL Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, halbierte Erdbeeren zugeben, aufkochen. Zum Schluss die Rhabarberstücke wieder zugeben. Die Grütze in Portionschälchen verteilen, kalt werden lassen. Dazu flüssige oder leicht angeschlagene Sahne reichen.

Rhabarber Erdbeer Mousse 2 Ei M

250 g Rhabarber

150 g Rhabarber

100 g Erdbeeren
150 g Erdbeeren
150 ml ; Wasser
50 ml Erdbeersirup
75 g Zucker

2 Eier

1 P. Vanillinzucker
1/2 Zitrone ; unbehandelt abgeriebene Schale davon
5 Blatt rote Gelatine
1 pn ; Salz
1 P. Schlagsahne ; a 200 g
250 g Erdbeeren ; (3)
30 g Puderzucker
1/2 P. Vanillejoghurt ; a 150 g
Minze ; zum Verzieren

Rhabarber waschen, putzen. Rhabarber (1) in grobe Stücke schneiden, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen. Erdbeeren (1) pürieren, Erdbeeren (2) in Scheiben schneiden.

Wasser, Erdbeersirup und ein Drittel des Zuckers aufkochen. Rhabarberstücke zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen, pürieren und etwas abkühlen lassen. Rhabarberscheiben in dem Sud ca. 3 Minuten dünsten, herausnehmen und für die Verzierung beiseite legen. Rhabarber- und Erdbeerpüree miteinander verrühren.

Eier trennen. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillinzucker dicklich aufschlagen. Eigelb-Zucker-Masse und Zitronenschale unter das Fruchtpüree rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Fruchtmasse rühren. Rhabarber Erdbeer Mousse abdecken und kaltstellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und Sahne unterheben.

Erdbeerscheiben in kleine Portionsförmchen an den Rand stellen, Mousse hinein füllen und 3-4 Stunden kalt stellen. Erdbeeren (3) waschen, putzen, pürieren. Mousse auf Teller stürzen, Erdbeermark darum verteilen. Joghurt glatt rühren, darauf spritzen, Rhabarberscheiben zugeben. Nach Wunsch mit Puderzucker und Minze verzieren.

Rhabarber Erdbeer Sorbet

750 g Rhabarber; geputzt,
in 3 bis 4 cm lange Stücke geschnitten
300 g Erdbeeren; geputzt, geviertelt
300 g Rotes Johannisbeergelee

Rhabarberstücke in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abbrausen.
Erdbeerviertel für die Dekoration abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Das Johannisbeergelee in einem Topf mit dem Schneebesen glatt rühren
und zum Kochen bringen. 2x<servings> Rhabarberstückchen darin bei
milder Hitze 3-4 Minuten pochieren (sie dürfen nicht zerfallen). Die
Stückchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auf
einem Teller erkalten lassen.

Den restlichen Rhabarber im Johannisbeergelee weich kochen. Den Topf
von der Kochstelle ziehen, die Erdbeeren zugeben und das Kompott
erkalten lassen.

Das Kompott in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in vorge-
kühlte Kelchgläser spritzen. Mit den zurück gelassenen Erdbeeren und
Rhabarberstückchen dekorieren.
Dazu Hippenröllchen servieren.

Rhabarber-Parfait 3 Eigelb M

Zutaten:
250 g Rhabarber,
3 EL Wasser,

3 Eigelb,
75 g Zucker,
1 KL ? Zitronensaft,
1/4 Liter Sahne,
250 g Erdbeeren,
2 EL Puderzucker,
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, zugedeckt

in Wasser ca. 5 Minuten garen, dann abkühlen lassen und pürieren. Eigelb mit Zucker bei mäßiger Hitze cremig aufschlagen, danach vom Herd nehmen und weiterrühren, bis die Masse abgekühlt ist. Dann das Rhabarber-Püree, Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die Creme ziehen. Sofort in eine Eisbombenform füllen und im Eisfach erstarren lassen. Inzwischen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Das Parfait aus der Form stürzen, mit dem Erdbeerpüree überziehen und mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Rhabarber-Schichtcreme 4 Eigelb M

Zutaten

1 kg Rhabarber
4 Bl. rote Gelatine
Zucker, Vanillezucker
300 g Erdbeeren
1/4 l Milch
Mark von einer Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Bl. Gelatine

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und zerkleinern. Ohne Wasserzugabe kurz garen. Rote Gelatine einweichen und unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren halbieren und untermischen. Kühl stellen. Milch mit Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hinzu gießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zu werden beginnt. Rhabarbermasse und Creme abwechselnd in Glasschalen füllen.

Rhabarbergrütze mit Erdbeeren

1/2 Liter Orangensaft; frisch gepresst, oder aus der Dose
100 Gramm Sago
2 Kilo Rhabarber; (etwa 1,3 kg netto)
1 Kilo Erdbeeren; frisch oder TK
2 Pack. Vanillinzucker
250 Gramm Zucker

Orangensaft mit 1/2 l Wasser aufkochen, Sago einstreuen und alles zugedeckt bei milder Hitze 12 Minuten kochen lassen. Inzwischen den

Rhabarber abziehen, in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Frische Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, TK antauen lassen, Früchte halbieren. Rhabarber mit dem Vanillinzucker und Zucker nach Geschmack im Orangensaft etwa 6 bis 8 Minuten gar dünsten, ganz zum Schluss die Erdbeeren dazugeben und nur noch einmal kurz aufwallen lassen - die Früchte sollen nicht zerfallen.

Gut gekühlt mit frischer Milch oder Sahne servieren.

PS: Wer Sago nicht mag, kann die Rhabarbergrütze statt dessen zum Schluss mit 50 g kalt angerührter Speisestärke binden (aufkochen lassen). Mit gut gekühlter Sahne servieren.

Pro Portion: ca. 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 42 g Kohlenhydrate = 768 Joule (183 Kalorien)

Rhabarbermus M

Zutaten für vier Personen:

1 kg Rhabarber
250 ml Wasser
200 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mondamin

Vanillesoße:

500 ml Milch
2 Essl. Zucker
1/2 Päckchen Puddingpulver

Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen und in Stücke schneiden. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Vanillinzucker mit den Rhabarberstückchen in einen großen Topf geben und zugedeckt weich dünsten. Nun die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Rhabarbermasse einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Grütze in eine Schüssel geben und kalt stellen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung eine Soße herstellen

Getränke

Rhabarber-Flip M

750 ml Fettarme Milch

1 Prise Muskat

250 ml Rhabarbersaft

1 Essl. Zucker

Rhabarbersaft mit Milch, Zucker und Muskat verquirlen und gut gekühlt servieren.

Erfasst *RK* 08.04.2005 von mamje

Kuchen und Torten

Blechkuchen

Apfel-Rhabarber-Kuchen mit Zimtstreuseln M

Backblech (40x30 cm)

etwas Fett

Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

125 g Magerquark

100 ml Milch

100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Apfel-Rhabarber-Belag

750 g Äpfel, z. B. Jona Gold, Elstar

750 g Rhabarber

Zimt-Streusel

200 g Weizenmehl

½ TL gemahlener Zimt

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

125 g weiche **Butter** oder Margarine

Fetten Sie das Backblech (40x30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Quark-Öl-Teig: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf dem Backblech ausrollen.

Apfel-Rhabarber-Belag: Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in Spalten scheiden. Rhabarber waschen, NICHT ABZIEHEN und in etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in Reihen jeweils abwechselnd mit 2-3 Apfelspalten und 1 Rhabarberstück belegen.

Zimt-Streusel: Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zimt, Zucker, Vanillin-Zucker sowie weiche Butter oder Margarine zugeben und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu Streusel verarbeiten. Streusel auf dem Obstbelag verteilen und das Blech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Minuten

Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps

Sie können den Kuchen maximal 1 Tag vorher zubereiten.
Der Kuchen ist gefrier geeignet.

Blitzschneller Erdbeer Rhabarber Kuchen 7 Ei M

Zutaten

1 **Becher Sahne**

1 Becher Zucker

1 Vanillezucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Backpulver

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von Zitrone
Fett und Mehl für das Blech

Belag

500 g Rhabarber

500 - 1000 g Erdbeeren

3 Eier

1,5 Becher Zucker

Für den Teig die Sahne (danach den Becher ausspülen und abtrocknen) mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale dazugeben. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen, bei 200°C 10-12 Minuten backen. Die Früchte waschen, in Stücke schneiden. Die Eier trennen, Eigelb u. Zucker verrühren, Eiweiß steif schlagen und unterrühren. Auf den warmen Kuchen streichen. Früchte leicht reindrücken. Noch mal ca. 10 Minuten bei 200°C backen.

Erdbeer-Rhabarber Kuchen I 7 Ei M

Grundteig:

1 Becher Schlagsahne (250 g)

1 Becher Zucker

1 P Vanillezucker

4 Eier

2 Becher Mehl

1 P Backpulver

1 Prise Salz

dünn abgeriebene Schale einer Zitrone

Fett und Mehl fürs Blech

Belag:

500 g Rhabarber

1 kg Erdbeeren

3 Eier

1/2 Becher Zucker

Zubereitung:

Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. **Die Eier trennen**. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. Die Früchte darauf verteilen. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

Erdbeer-Rhabarber Kuchen II 4 Ei

Für den Knetteig:

350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
25 g Zucker
1 Pck. Finesse Orangenfrucht
4 Eigelb (Größe M)
200 g **Butter** oder Margarine

Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)

125 g Zucker
25 g Speisestärke
50 g abgezogene, gehackte Mandeln
250 g Rhabarber
250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Orangenfrucht, Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.

Teig in einer Fettfangschale (30 mal 40 cm, gefettet) ausrollen, ihn am Rand etwas hoch drücken. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° C (vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Den Boden auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen, erkalten lassen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach unterschlagen. Speisestärke und Mandeln mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

Für den Belag

den Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen, in Stücke schneiden, gleichmäßig auf den Teig legen. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, vierteln (große Früchte achteln) und unter den Eischnee heben. Den Belag auf dem Rhabarber verteilen, glatt streichen und mit einem Esslöffel "Eiweißspitzen" hochziehen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200° C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180° C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: 15-20 Minuten.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit.

Insgesamt: E: 79 g; F: 218 g; Kh: 454 g; kJ: 17902; kcal: 4277

Erdbeer Rhabarber Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Grundteig:

1 Becher Schlagsahne (250 g),

1 Becher Zucker,

1 P Vanillezucker,

4 Eier,

2 Becher Mehl,

1 P Backpulver,

1 Prise Salz, dünn abgeriebene Schale einer Zitrone,
Fett und Mehl fürs Blech.

Belag:

500 g Rhabarber,

1 kg Erdbeeren,

3 Eier,

1/2 Becher Zucker

Zubereitung:

Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. Die Früchte darauf verteilen. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen

Leckerer Rhabarber – Blechkuchen 5 Ei M

Zutaten:

500 g Rhabarber

500 g Mehl 1 Pck. Backpulver

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

125 g Schlagsahne

50 g rotes Johannisbeer-Gelee

250 g Puderzucker

3 El. Zitronensaft

Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheibenschneiden.

1 El. Mehl unter den Rhabarber mischen.

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Eigelb und ca.4 El. Mehl im Wechsel unterrühren.

Sahne zufügen.

Restliches Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Eischnee untermengen,

Rhabarber unter den Teig heben.

Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca.1 - 1 1/2 Std. backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Gelee erwärmen, Puderzucker, Zitronensaft und 2-3 El. Wasser zu einem dicken Guss verrühren Kuchenoberseite mit dem Guss bestreichen.

Gelee mit einem Löffel schleifenförmig durch den Guss ziehen und trocknen lassen

Rhabarber Käsekuchen mit Marzipan 6 Ei M

Boden:

225 g Butter

125 g Zucker

1 Vanillezucker

200 g Marzipan

6 Eier

1 Prise Salz

1 Backpulver

375 g Mehl

3 - 4 EL Milch

Belag:

200 g Philadelphia-Frischkäse

1 Vanillezucker

2 EL Puderzucker

1 kg Rhabarber

Streusel:

150 g Butter

100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Orange-Back

Für den Boden zuerst die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das zerkleinerte Marzipan unterrühren. Die Eier zufügen und alles gut verrühren.

Danach das Mehl mit dem Backpulver mit der Milch dazu geben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Diesen auf ein gut gefettetes Backblech (30x40) verstreichen.

Den Frischkäse mit dem Puderzucker und Vanillezucker verrühren und in kleinen Häufchen über dem Teig verteilen.

Den Rhabarber in Stücke schneiden und den Teig damit dicht belegen.

Zum Schluss aus den restlichen Zutaten die Streusel herstellen und diese über dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft ca. 45 min. backen. Noch heiß mit etwas Kristallzucker bestreuen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen.

Liebe Grüße und viel Spaß beim backen , Naschkatze

Hab in der Eile vergessen zu erwähnen, dass der Boden schön aufgeht beim Backen. (und wunderbar locker wird)

Also besser die Fettpfanne verwenden, sollte euer Blech kleiner sein als meins.

Da mein Backofen etwas lahm ist, kann es sein, dass bei euch die Backzeit kürzer ist.

Darum besser ab und zu mal nach dem Rechten sehen.

Na, ihr macht das schon
Probiert ihn einfach aus, es lohnt sich.

Naschkatze

Rhabarber – Baiserkuchen 6 Ei + 3 Eigelb M

1 kg Rhabarber

200 g Marzipan - Rohmasse
225 g Butter oder Margarine
375 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

6 große Ei(er)

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
3 EL Milch

3.-große Eiweiß

1 TL Zitronensaft, frisch gepresster Puderzucker,
nach Belieben Fett, für die Fettpfanne

Den Rhabarber in Stücke schneiden. Marzipan würfeln. Fett, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz und Marzipan cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig auf der gut gefetteten Fettpfanne des Backofens (32x37cm) glatt streichen. Den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 20 Min. backen.

Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. 250 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen, so lange weiter schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baisertuffs darauf spritzen. Kuchen wieder in den Ofen geben und bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

tweety1982

Rhabarber - Erdbeer - Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Quark
100 g Zucker
5 EL Milch
5 EL Öl
1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die Schale
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren
250 g Zucker

4 Ei(er)

400 g saure Sahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, gehackt

Quark, Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig dünn auf einem Blech ausrollen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen lassen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, dem Zucker verquirlen, über dem Kuchen verteilen und mit den Mandeln

bestreuen. Bei 200 Grad 30 - 35 Min. backen.

10.1.03 Fabienne CK

Rhabarber Marzipan Kuchen 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten:

200 g Mehl,
20 g Hefe,
50 ml lauwarme Milch,
60 g Zucker,
1 Prise Salz,

1 Ei,

40 g Butter,
Mehl zum Bestäuben, Fett für das Blech,
1 kg Rhabarber,
100 g Zucker,
2 Päckchen Vanillinzucker,
200 g Marzipan-Rohmasse,
250 g Quark (Magerstufe),

200 ml saure Sahne,

2 Eigelbe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 El. Zucker und etwas Mehl verrühren. Mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort rund 15 Minuten gehen lassen. Mit restlichem Zucker, Salz, Ei und Fett einen glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zucker mit Vanillinzucker mischen und 2 El. über den Rhabarber streuen. Etwa 30 Minuten ziehen und gut abtropfen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das gefettete Blech legen. (Teig für ein Backblech 41 x 36 cm) Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Zucker bestreuen. Kuchen 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Marzipan mit Quark, Sauerrahm, Eigelb pürieren, über den Kuchen verteilen. Etwa 30 Minuten backen. Pro Stück ca. 290 kcal.

Rosalilla

Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine
200 g Schneekoppe Fruchtzucker
2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Haselnusskerne
4 TL Backpulver

6 Eier

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße
5 EL gemahlene Haselnusskerne

2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) ein fetten.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.

Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.

Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.

0 Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal

6 g Eiweiß

15 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zu bereitet wird, nach dem

Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vorgeheizten Backofen einige Minuten auf.

Rhabarber-Bananenkuchen M

Für 20 Portionen

750 g Rhabarber
225 g Zucker
150 g Margarine
550 g Mehl
1 Packung Vanillezucker
150 g Magerquark
5 EL Milch
5 EL Öl
1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt, davon die Schale
1 Packung Backpulver
750 g Bananen
2 EL Zitronensaft

Rhabarber putzen und in dicke Scheiben schneiden. 2 EL Zucker darüber streuen und etwas ziehen lassen. Fett schmelzen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und Vanillinzucker mit dem flüssigen Fett zu Streuseln verkneten. Quark, restlichen Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Übriges Mehl und Backpulver mischen, und unter die Quarkmasse kneten. Teig dünn auf einem gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, im Zitronensaft wenden und mit den Rhabarberscheiben auf dem Teig verteilen. Streusel über die Früchte streuen. Im Backofen 200°C ca. 35 - 40 Minuten backen.

Rhabarber-Bienenstich 1 Ei M

375 Gramm Mehl
1 Pack. Trockenhefe
650 ml Milch
75 Gramm Butter/Margarine
Salz
1 Ei Kl. M
200 Gramm Zucker
700 Gramm Rhabarber
2 Essl. Honig
250 ml Schlagsahne

100 Gramm Mandelblättchen
3 Blätter Weiße Gelatine
1 Pack. Vanille-Puddingpulver
2 Pack. Vanillezucker

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in schräge, schmale Stücke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 El Sahne aufkochen, Mandelblättchen unterrühren. Masse etwas abkühlen lassen.

Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausrollen. Auf eine Teighälfte den Rhabarber legen, die andere Hälfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad.

Abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kalt stellen. übrige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekühlten Pudding heben.

Mandelteighälfte in 12 gleich große Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhälfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme darauf streichen, Mandelstücke nebeneinander Darauf legen. 1 Std. kalt stellen.

Erfasst *RK* 04.04.2001 von Ilka Spiess

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen 4 Ei M

150 g Quark
100 g Zucker
5 EL Milch
5 EL Öl
1 Prise Salz
1 Zitrone, die Schale
300 g Mehl
1 Packung Backpulver
1 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren
250 g Zucker

4 Eier

400 g saure Sahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, gehackt

Quark, Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig dünn auf einem Blech ausrollen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen lassen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, dem Zucker verquirlen, über dem Kuchen verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Bei 200 Grad 30 - 35 Min. backen.

Rhabarber-Quark-Kuchen mit Baiser 5 Ei M

Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Belag:

500-750 g Rhabarber
750 g Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

50 g zerlassene Butter
50 g Speisestärke

Baiser

2 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

20 g gehobelte Mandeln

Zubereitung Quark-Öl-Teig:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen, mit Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe zu glattem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, auf gefettetem Backblech (38x28cm) ausrollen. Vor den Teig als Rand mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Rhabarber waschen, abfädeln,

in 3 cm lange Stücke schneiden. Quark, Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren, Rhabarber unterheben, auf dem Boden glatt streichen.

Backen Ober-/Unterhitze: Etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: Etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 25 Minuten

Zubereitung Baiser:

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Eischnee auf die Quarkmasse streichen, Mandeln darüber streuen, nochmals backen.

Backen Ober-/Unterhitze: Etwa 220°C (vorgeheizt)

Heißluft: Etwa 200°C (vorgeheizt)

Gas: Etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Backzeit: 5-10 Minuten

Rhabarberkuchen auf dem Blech 4 Ei M
mit Mandel - Baiser

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl
1 TL Backpulver
350 g Butter / Margarine

4 Eigelb

180 g Zucker
2 Tüte. Vanillezucker

Für den Belag:

1.5 kg Rhabarber
50 g Zucker
6 Oblaten, eckig

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

100 g Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen. Oblaten (eventuell leicht überlappend) auf dem vorgebackenen Teig verteilen, Rhabarber-Zucker-Gemisch darauf geben. Den Kuchen weitere 15 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und alles zu einer dicken, cremigen Masse schlagen. Mandeln unterheben. Diese Masse auf der Kuchenoberfläche verteilen und bei 250 °C (Umluft 200 °C) gut 5 Minuten überbacken, bis der Kuchen goldbraun ist.

2.6.04 Lilliane CK

Rhabarberkuchen mit Rahmguss 4 Ei M

Zutaten: für ein Kuchenblech von 26 cm Ø

Teig:

150 g Mehl
80 g Butter oder Margarine
50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag:

1 kg Rhabarber
100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Rahmguss:

3 Eier

100 g Zucker
1 Becher saure Sahne

Aus Mehl, Butter, Zucker, eine Prise Salz und Ei einen Mürbteig kneten. Für eine Stunde in Folie gewickelt kühl stellen

In der Zwischenzeit Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm große Stücke schneiden.

Ein Kuchenblech einfetten, mit etwas Mehl bestäuben.

Teig zu einer Platte auswellen, das Kuchenblech damit belegen, dabei ringsum einen höheren Rand formen.

Backofen auf 200 ° vorheizen.

Den Teigboden mit 100 g gemahlenden Mandeln bestreuen. Den in Stücken geschnittenen Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Rahmguss vorbereiten.

Dazu die **Eier trennen**. Eigelb zusammen mit 100 g Zucker mit dem Mixer gut schaumig rühren. In einer zweiten Schüssel die 3 Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.

Kurz bevor die 30 Minuten Backzeit um sind, die saure Sahne unter die Eigelb-Zucker-Creme rühren, den Eischnee vorsichtig gleichmäßig unterheben.

Den halb gebackenen Kuchen aus der Röhre holen, den Rahmguss darüber streichen und wieder in die Backröhre stellen. Noch 20 25 Minuten weiter backen lassen. Sollte der Kuchen oben zu braun werden, mit einem Stück Alufolie abdecken.

Bevor Sie den Kuchen endgültig aus dem Ofen nehmen mit einem Holzstäbchen kurz in den Kuchen stechen. Bleibt das Stäbchen sauber, ist der Kuchen fertig gebacken. Wenn noch etwas Flüssigkeit dran klebt noch weitere 5 10 Minuten langsam gar backen lassen.
Auf einem Kuchengitter in der Form mit Ring ganz abkühlen lassen.

Rhabarberkuchen vom Blech 4 Ei

Zutaten für den Rührteig:

250 g weiche Butter / Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone

4 Eier

250 g Mehl
1 TL Backpulver
evtl. 2 EL Rum
Fett und Mehl für das Backblech

Belag:

Etwa 1 kg Rhabarber
4-6 EL Zucker
75-100 g Amaretti-Kekse (ital. Mandelkekse) zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Rührteig:

Butter, Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine so lange rühren, bis die Butter hell und cremig ist und sich der Zucker fast aufgelöst hat. Die Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Eier unter den Teig rühren.

Mehl, Backpulver und abgeriebene Zitronenschale mischen und eventuell zusammen mit dem Rum unterrühren. Backblech fetten und an einer Seite etwas Mehl am Rand entlang streuen.

Das Backblech schütteln und klopfen und dabei das Mehl verteilen. Den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen.

Für den Belag:

Rhabarber putzen, abspülen und in etwa 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke auf den Teig streuen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C, Umluft 150 °C, Gas Stufe 2 etwa 35 Minuten backen.

Den restlichen Zucker und die groß zerbröckelten Amarettini-Kekse darüber streuen.

Tipp:

Den Kuchen (ohne die Zucker-Amarettini-Streusel) können sie auch einfrieren. Ihn dafür völlig erkalten lassen, in Stücke schneiden und gut verpacken. Er hält höchstens zwei Monate. Nach dem Auftauen nochmals im Backofen bei 125 °C, Umluft 100 °C, Gas Stufe 1 etwa 10 bis 15 Minuten erwärmen.

Unbehandelte Zitronen werden zwar nicht mit Pestiziden behandelt, sie bekommen aber vor dem Transport zum Schutz eine Wachsschicht aufgesprüht. Darum die Schale von unbehandelten Zitronen und Orangen vor dem Abreiben immer gründlich mit heißem Wasser abspülen.

Dazu schmeckt Schlagsahne mit gehackten Walnüssen.

von Lauli

Rhabarberschnitten mit 4 Ei M
Vanille-Schmant-Guss

Rührteig:

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl

4 Eier

1 Vanille Zucker
2 Tl. Backpulver

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.
600 g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so das es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, hole ich noch eine Stange aus dem Garten)

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken.

30 Min bei 175° backen

In der Zwischenzeit aus

700ml Milch,

80 g Zucker und

2 Päckchen

Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen.

Unter den warmen Pudding

2 Becher Schmand rühren.

Auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen.

Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Rhabarberschnitten mit 4 Ei M

Vanillemascarponecreme

Zutaten:

Teig:

250 g Butter

250 g Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

4 Eier

275 g Mehl

1 P. Backpulver

Belag:

1500 g Rhabarber

750 ml Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

1 Pr. Salz

2 P. Vanillezucker

Mark einer Vanilleschote

500 g Mascarpone

2 B. Sahne

Vanillezucker und Mark einer Vanilleschote

Zubereitung:

Für den Teig die Butter schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, dann die Eier und das mit Backpulver gemischte Mehl.

Zügig alles zu einem Rührteig verarbeiten und die Fettpfanne vom Backofen mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Den Rhabarber gut waschen, oben und unten je ein Stück abschneiden und die Stangen dicht an dicht in den Teig drücken.

In der Mitte des Backofens bei 175° C ca. 30 Minuten backen.

Aus der Milch mit dem Zucker, Salz, Mark und Vanillepudding einen Pudding kochen. Noch heiß den Mascarpone unterrühren und die Masse auf den Kuchen geben. Dann weitere 30 - 45 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne mit dem Zucker und dem Mark steif schlagen und zum Kuchen servieren.

Saftiger Rhabarber-Kuchen 2 Ei M

mit Zimtstreuseln

Zutaten für ca. 20 Stücke:

100 ml + 100 ml Milch

500 g + 50 g Mehl

1 Würfel (42 g) frische Hefe

1 EL + 90 g + 50 g + 100 g Zucker

100 g weiche + 50 g Butter

2 Eier (Gr. M)

1 EL Rum oder einige

Tropfen Rum-Aroma

1 P. unbeh. Zitronenschale (gibt's gerieben zu kaufen)

1 P. Vanillin-Zucker, Salz

1 TL gemahlener Zimt

Fett und Mehl für die Fettpfanne

1,25 kg Rhabarber

zum Bestäuben

Klarsichtfolie

Zubereitung:

100 ml Milch leicht erwärmen. 500 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln.

1 EL Zucker darüber streuen. Warme Milch zugießen, mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

100 g Butter in Flöckchen, Eier, 100 ml Milch, 90 g Zucker, Rum, Zitronenschale, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

50 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit 50 g Zucker, 50 g Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Streusel zugedeckt kühl stellen.

Hefeteig auf einer gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Dann mit den Händen in die Ecken und an den Rand drücken. Zugedeckt weitere ca. 20 Minuten gehen lassen.

Rhabarber putzen und gründlich waschen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Dann gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Mit 100 g Zucker bestreuen.

Streusel auf dem Rhabarber verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas:

Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

von Renate1

Gugelhupf und Kastenform

Lockerer Rhabarber-Kastenkuchen 5 Ei M

(evtl. Springform)lecker

500 g Rhabarber

500 g Mehl

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

125 g Schlagsahne

1 Pck. Backpulver

50 g rotes Johannisbeer-Gelee

250 g Puderzucker
3 El. Zitronensaft

Rhabarber putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

1 El. Mehl unter den Rhabarber mischen.

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Eigelb und ca.4 El. Mehl im Wechsel unterrühren.

Sahne zufügen.

Restliches Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Eischnee untermengen,

Rhabarber unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete mit Paniermehl ausgestreute Kastenform geben, und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 /ca.1 1/2 Std.(1Std. und 10 min) backen, letztes Drittel der Backzeit abdecken.

Kuchen auskühlen lassen.

Gelee erwärmen, Puderzucker, Zitronensaft und 2-3 El. Wasser zu einem dicken Guss verrühren

Kuchenoberseite mit dem Guss bestreichen.

Gelee mit einem Löffel schleifenförmig durch den Guss ziehen. und 3-4 Std. trocknen

lassen

Rhabarber – Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber
100 g Marzipan - Rohmasse
250 g Butter, weiche
125 g Zucker

6 m.- Ei(er), getrennt

120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale
1 Prise Salz
50 g Mandeln, gehackte
100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Kuvertüre, weiße

2 EL Pistazien, fein gehackte
evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Eier) zum Garnieren

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.

Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.

Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.

Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

Von: Tin007

Rhabarber-Kranz 5 Ei

Zutaten:

100 g Mandeln
3 Stiele Rhabarber

5 Eier

1 Pr. Salz
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g weiche Butter / Margarine
250 g Mehl
1 P. Backpulver

Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, in Stückchen schneiden und mit den gemahlenden Mandeln vermischen, durchziehen lassen.

Restliche Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

1/4 des Teiges in eine Kranzkuchenform streichen.

Rhabarberstückchen auf den Teig geben.

Restlichen Teig darauf streichen.

Bei ca. 180°C etwa 60 Min. backen. Kuchen etwas auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

PS:

Man kann auch geschlagene Sahne dazu reichen!

Rhabarber-Marzipan Gugelhupf 5 Ei M

von Grete

300 g gewürfelter Rhabarber

250 g Butter

250 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

350 g Mehl

1 Packung Backpulver

5 Eier

150 g gewürfelter Rohmarzipan

125 ml Sahne

2 EL Amaretto

etwas Kristallzucker

Butter, Zucker, Vanillezucker und Amaretto schaumig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Rhabarber würfelig schneiden und in Mehl wenden und mit Kristallzucker bestreuen. Marzipan ausrollen, würfelig schneiden mit Mehl bestäuben damit die Würfeln nicht zusammenkleben und kurz in den Kühlschrank stellen. Sahne, Mehl und Marzipanwürfeln und Rhabarber abwechselnd zur Eigelb masse geben. Geschlagenen Eischnee unterheben. Teigmasse in eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Rhabarber-Schokoladenkuchen 3 Ei M

100 g Butter

100 g Zucker

3 Eier

150 g Schokolade geraspelt

75 g Mandeln gerieben

100 g Hirseflocken

150 g Weizen

1 1/2 TL Backpulver

150 g Sahne

200 g Rhabarber in 30 cm dünnen, langen Stangen

Butter, Zucker und Eier verrühren, bis die Masse hell ist. Schokolade, Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen. Mit der Sahne zusammen unter den Teig rühren. Lagenweise Teig und Rhabarber in die vorbereitete Form füllen. Mit Teig abschließen. Backen: 50 Minuten bei 160 Grad (Ober- Unterhitze) 10 Minuten Nachwärme.

Muffins

Rhabarber Muffins 2 Ei M

300 g Rhabarber

etwas Wasser

Für den Teig:

100 g Margarine

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 gestr. TL Backpulver

2 Eier

200 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Salz

50 g Krokant

2 EL Orangenlikör

3 EL Milch

Für die Sauce:

1 P. Dessertsauce (Vanille); kann aber auch selbst gemacht werden!

30 g Zucker

400 ml Milch

200 g Schlagsahne

Belag:

Rhabarber waschen, evtl. abfädeln, in kleine Stücke schneiden. In etwas Wasser bissfest dünsten, abtropfen und abkühlen lassen.

Teig:

Flüssige und trockene Zutaten separat verrühren und danach zusammenfügen, so dass ein feuchter Teig entsteht. In gefettetes oder Backformchen ausgelegtes Muffinblech füllen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken.

Backzeit: Bei 160° ca. 20 Minuten.

Vanillesauce:

Saucenpulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unterziehen und Sauce lauwarm servieren.

Rhabarber Kokos Muffins 1 Ei M

Zutaten:

Fett oder Papierförmchen für die Backform

200 g Rhabarber

1 Ei

80 ml neutrales Öl

150 g Zucker

100 ml Kokosmilch

150 ml Milch

250 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

1/2 TI Natron

1 Prise Salz

Für den Guss:

125 g Puderzucker

2-4 El Wasser

5 El Kokosflocken

Zubereitung:

Backofen auf 200 C vorheizen. Die Muffinförmchen einfetten oder Papierförmchen einsetzen. Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Ei in einer Rührschüssel mit Öl, Zucker, Kokosmilch und Milch verrühren. Dann die Rhabarberstückchen in den Teig geben und unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer Schüssel gut mischen und über die Eimasse sieben. Alles kurz verrühren und in die Muffinförmchen füllen. In den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Einige Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Puderzucker mit Wasser glatt rühren. die Muffins damit bestreichen und die Kokosflocken darüber streuen.

Tipp

Anstelle von Backpulver + Natron, Weinsteinbackpulver nehmen.
Hans60, Dienstag, 12. April 2005

Pie + Törtchen

Erdbeer Rhabarber Pie 2 Ei M

Für den Teig:

1 TL Backpulver
25 g Kakaopulver
50 g Mandeln, gemahlen
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Butter

1 Ei(er)

200 g Mehl

Für den Belag:

180 g Zucker

1 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n)
500 g Quark (Magerquark)
3 EL Speisestärke
250 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren, frische
3 EL Paniermehl
500 g Rhabarber, frischer

Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss, rot
250 ml Saft (Rhabarbersaft)
30 g Pistazien, gehackte oder Mandeln

Zubereitung:

Man braucht eine rechteckige Pie- bzw. Auflaufform (Größe ca. 25 x 30 cm). Mehl, Backpulver, Kakao, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und kalt stellen (ca. 30 Minuten). Teig in eine rechteckige gefettete Pie-/Auflaufform drücken und Rand hochziehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten vorbacken (Umluft: 180°C). Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden; mit 80 g Zucker mischen und auf dem mit Paniermehl bestreuten Boden verteilen. Eigelb mit Restzucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Quark u. Speisestärke verrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen. Nochmals 40 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen/putzen und halbieren. Auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit Rhabarbersaft verrühren, aufkochen und über die Erdbeeren verteilen. Mit Pistazien bzw. Mandeln bestreuen. Wer möchte, macht noch Schlagsahne dabei

Rhabarber – Rahmkuchen M

Rahmkuchen nach Freiburgerart

(Pieform 24 cm Ø.)

250 g Mehl
1 Pr. Salz
3 Essl. Zucker
25 g Hefe
1.25dl lauwarme Milch
30 g Butter

Belag:

1 mittelgroßer Stängel Rhabarber
20 g ganze Haselnüsse
4 Essl. Doppelrahm
4-6 Essl. Zucker

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Zucker und Hefe in einer Tasse flüssig rühren. Zusammen mit der Milch in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus zu einem Teig zusammenfügen und

während 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

In der Zwischenzeit den frischen Rhabarber in ein Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Nüsse grob hacken.

Den Teig in einer Pieform gleichmäßig verteilen und flach drücken. Mit allen zehn Fingern Vertiefungen anbringen. Den Doppelrahm darüber verteilen.

Rhabarber und Nüsse darauf geben und alles mit Zucker bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 C vorheizen und den Kuchen in der unteren Ofenhälfte 15-20 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Rhabarber Käse Törtchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück

3 Eier

120 g Zucker

1/2 Vanilleschote

500 g Schichtkäse oder Quark (20% Fett)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 EL Grieß (40 g)

2 gestr. TL Backpulver

350 g Rhabarber

Fett und Grieß für die Förmchen (Muffinsform)

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb, 3 EL Wasser, Zucker und das ausgekratzte Vanillemark etwa 5 Minuten hell und cremig schlagen.

Schichtkäse oder Quark unterrühren. Puddingpulver, Grieß und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Eiercreme heben.

Rhabarber putzen, abspülen und in 1/2 bis 1 cm große Stücke schneiden. Rhabarber unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in gefettete und mit Grieß ausgestreute Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

pro Portion ca. 165 Kcal, 7 g Fett

G.H.Bach

Rhabarber Apfel Pie

Für 8 Portionen:

3 große säuerliche Äpfel
1 Dose ? Tortenbelag Rhabarber
50 g Zucker
100 g Butter / Margarine
150 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Rhabarber vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Aus Zucker, Butter, Mehl und Salz einen Mürbeteig herstellen. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen, in Streifen schneiden und diese gitterartig auf das Obst legen. Im vorgeheizten Ofen bei 210° ca. 10 Min. backen. Mit Hagelzucker bestreuen und weitere 20 Min. goldbraun backen. Dann servieren.

Rhabarber-Strudel DIA

Für 4 Personen:

125 g Mehl
30 g Öl
1 Prise Salz
4-6 EL warmes Wasser
1 kg Rhabarber
1 Zitrone
2 EL flüssiger Süßstoff
30 g Butter / Margarine

Mehl mit Öl, Salz und Wasser kneten, bis ein geschmeidiger Teig daraus entsteht. Diesen in einer Plastikfolie ungefähr 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen und in Stücke schnei-

den, mit Zitronensaft und -schale und dem Süßstoff mischen. Strudelteig erst dünn ausrollen, dann auf ein Tuch legen und noch möglichst weit auseinander ziehen. Den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen, den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Anschließend auf ein mit Folie belegtes Kuchenblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200 C etwa 30 Min. backen.

Pro Pers.: 4,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 32 g Kohlenhydrate = 2,6 BE, 1170 kJ = 280 kcal.

Rhabarberpie

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 CM

250 g Mehl
1 gestrichener TL Salz
120 g eiskalte Butter / Margarine
3-4 EL Eiswasser
100 g Fruchtzucker
4 EL Speisestärke
3 TL gemahlene Bourbon-Vanille (Reformhaus)
500 g Rhabarber

Mehl für die Arbeitsfläche

Butter für die Form

Zubereitung: 40 Min.

Backzeit: 1 Std.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 200 kcal/27 g KH

Mehl mit Salz mischen. 100 g Butter in kleinen Stücken dazugeben, alles zu kleinen Bröseln verarbeiten. Das Wasser darüber träufeln und rasch mit der Gabel unterarbeiten, bis sich der

Teig vom Schüsselrand löst. 30 Min. kalt stellen.

Ofen auf 225° vorheizen. Form einfetten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und die Form mit dem Rand damit auskleiden, kalt stellen. Zucker mit Speisestärke und Vanille mischen. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Rhabarber unter die Zuckermischung heben, 15 Min. ruhen lassen.

Rhabarbermischung abtropfen lassen, in die Form geben und in der Mitte aufschichten. 20 g Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und über die Füllung legen. Die Teigränder von Boden und Deckel fest zusammen drücken.

In den Teigdeckel 4 kleine Schlitze schneiden, den Teig mit Wasser bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15 Min. backen, dann die Ofentemperatur auf 175° (Umluft 180°) herunterschalten.

Pie weitere 40-45 Min. backen.

Aus Backen für Diabetiker

Torten

Amerikanischer Rhabarber-Käsekuchen 4 Ei M

Zutaten:

900 g Frischkäse

220 g Zucker

4 große Eier

2 EL Mehl

Schale einer unbehandelten Zitrone

375 g gekochten, pürierten und nach Geschmack gesüßten Rhabarber

Zubereitung:

Ofen auf 170° C vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) dünn fetten. In eine Schüssel den Frischkäse kurz durchrühren und dann den Zucker zugeben. Mit dem Handrührgerät cremig rühren.

Die Eier einzeln unterrühren und je ca. 1 Minute schlagen.

Dann das Mehl und die Zitronenschale unterheben. 125 g des pürierten Rhabarbers unter die Masse rühren und diese dann in die Springform füllen.

Im Ofen eine Stunde backen, so, dass der Kuchen in der Mitte gerade fest ist. Ofen ausschalten und Kuchen eine weitere Stunde im Backofen ruhen lassen.

Kuchen mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühlen. Kuchen aus der Form nehmen und mit dem restlichen Rhabarberpüree servieren.

Erdbeer Rhabarber Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Vollkornkekse
25 g Zucker,
1/4 TL Zimt,
75 g Butter (geschmolzen)

Für die Creme:

400 g Frischkäse
150 g Zucker,
250 g Mascarpone,
1 EL Mehl,

5 Eier,

Mark von 1 Vanilleschote,
Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone,
1 Prise Salz

Außerdem:

100 g Creme fraiche,
3 Blatt weiße Gelatine,
300 g Rhabarber,
400 g Erdbeeren,
50 g Zucker,
3 EL Johannisbeersaft

Zubereitung:

Backofen auf 170 Grad vorheizen. Kekse zerbröseln, mit Zucker, Zimt und Butter mischen. Auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm 8) verteilen, andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, Keksboden in der Form auskühlen lassen (Backofen nicht ausschalten).

Frischkäse und Zucker mit den Rührbesen des Handrührgerätes so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mascarpone und Mehl unterrühren. Nach und nach Eier, Vanillemark, Zitronenschale, -saft und Salz zufügen. Masse auf dem Keksboden verteilen.

Auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde backen, eventuell abdecken. Backofen ausschalten, Kuchen darin noch 1 Stunde ruhen lassen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen. Creme fraiche auf den Kuchen streichen. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.

Gelatine einweichen. Rhabarber und Erdbeeren waschen, putzen und getrennt klein schneiden. Rhabarber, die Hälfte der Erdbeeren, Zucker und Saft unter Rühren ca. 3 Minuten kochen. Restliche Erdbeeren zufügen, etwas abkühlen lassen. Gelatine blattweise zufügen, darin auflösen. Masse auf den Kuchen geben, fest werden lassen.

Erdbeer-Rhabarber-Torte 3 Ei M

Biskuit-Teig:

3 Eigelb

5-6 El lauwarmes Wasser

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen

100 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Eigelb mit Wasser, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Eischnee darauf geben und Mehl-Stärke Mischung drüberstreuen. Alles vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. In das auf 200° vorgeheizten Rohr schieben und ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.... Auskühlen lassen und quer halbieren.

Füllung:

250 g Topfen

250 g Joghurt

200 g Schlagsahne

Zucker nach Geschmack

500 g Rhabarber

Weißwein

500 g Erdbeeren

8 Blätter Gelatine

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Zucker und einem Schuss Weißwein weich dünsten. Auskühlen lassen. Topfen gut mit Joghurt verrühren, Zucker nach Geschmack zugeben und dann den Rhabarber untermischen.

Die Erdbeeren in Stücke schneiden und ebenfalls untermischen. (Ein paar zum Garnieren aufheben) Gelatine einweichen, tropfnass bei geringer Temperatur zergehen lassen und unter die Masse rühren. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Obers steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse auf den untern Teil des Teiges (der in der Springform liegt) geben, den zweiten Boden drauf und den Rest der Masse darüber glatt streichen. Mit den Erdbeeren garnieren und kalt stellen, bis die Masse schnittfest ist.

Viel Spaß beim Nachbacken Grüsse, Seide

Rhabarberkuchen 4 Ei M

Mürbteig

250 g Mehl mit
1 TL Backpulver und
50 g Zucker mischen
50 g Butter in Flöckchen

1 Ei

2 EL Milch zugeben
alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten
ggfs. noch etwas Milch zu geben
in Folie gewickelt ca. 20 min kalt stellen
Teig auswellen und in die Kuchenform legen

alternativ:

Quark-Öl-Teig (enthält weniger Fett)

150 g Quark mit

3 EL Milch

6 EL Öl

70 g Zucker

1 P. Vanillezucker und

1 Prise Salz gut verrühren

300 g Mehl mit

1 P. Backpulver mischen, und gut die Hälfte davon in die Quarkmasse rühren den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten

Teig auswellen und in die Kuchenform legen

Füllung

6-8 Stangen Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden

3 Eiweiß zu Schnee schlagen

3 Eigelb mit

200 g Zucker und

1 P. Vanillezucker schaumig rühren (in 2. Schüssel), dann

1 Becher Sauerrahm

1 P. Vanillepudding

2 EL Mehl und

4 EL gem. Nüsse unterrühren

Wer möchte kann zusätzlich den übrig gebliebenen Quark vom Quark-Öl-Teig dazurühren den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 EL gem. Nüsse auf den Teig in der Backform streuen, den klein geschnittenen Rhabarber darauf verteilen und die Füllung darüber geben.

Backofen auf 180 °C (Heißluft), 200°C (Unter-Oberhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 min backen

Rhabarber - Baiser – Torte 4 Ei

Rezept für eine 28 cm Springform

550 g Rhabarber

Zutaten:

125 g Margarine

4 Eigelb

125 g Zucker

200 g Mehl

1/2 P. Backpulver

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten stellt man einen Rührteig her, gibt ihn in die Springform und belegt ihn mit den in Stücke geschnittenen Rhabarber.

Backen:

Bei 175° C ca. 25 Min.

Baiser:

4 Eiweiß mit

125 g Zucker zu Eischnee schlagen, auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 10-15 Min. bei etwa 180° C backen.

Wenn man möchte, kann man auf den Eischnee noch gehobelte Mandeln legen.

Rhabarber - Baiser - Torte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker

1 Ei(er)

4 Eigelbe

1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n) - Schale, abgerieben
2 EL Milch
150 g Mehl
½ Pck. Backpulver

4 Eiweiß

9 Blatt Gelatine, weiße
225 g Gelee (schwarzer Johannisbeergelee)
400 g Schlagsahne
2 Pck. Vanillezucker
1 EL Pistazien, gemahlen

Für den Teig Fett und Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelbe unterrühren. Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Teig in zwei am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springformen (26 cm &) verstreichen.

Für das Baiser Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Baisermasse auf beide Rührteigböden verteilen. Im heißen Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Gelee erhitzen. Rhabarber darin dünsten. Etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im heißen Gelee auflösen. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne und Vanillinzucker steif schlagen, unter den Rha-

barber heben. Um einen Baiserboden den Springformrand schließen. Füllung darauf verstreichen. Zweiten Baiserboden darauf setzen. Nochmals kalt stellen. Mit Pistazien bestreuen.

Entschuldigung, hatte ganz vergessen im Rezept anzugeben, es sind 500 g Rhabarber.

Von: snoopy99

Rhabarber - Baiserkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

600 g Rhabarber
Prise Salz
150 g Puderzucker
50 g Mandeln, gemahlene
1 EL Zitronensaft
150 g Butter, / Margarine weiche
100 g Zucker
2 EL Vanillezucker

5 Ei(er)

150 g Mehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Den Rhabarber waschen, putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fäden abziehen und die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Eine (28 cm &.) Springform fetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 2 ganze Eier und 3 Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Eiweiß für das Baiser aufheben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver zusammensieben und unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen, die Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. backen.

Das Eiweiß mit etwas Salz halbsteif schlagen. Den gesiebten Puderzucker zugeben und weiter schlagen bis der Schnee schnittfest ist. Die Mandeln und der Zitronensaft unter den Eischnee heben. Mit einem Spatel auf den

vorgebackenen Kuchen streichen. Den Kuchen weitere 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

10.9.03 Lone Bohne CK

Rhabarber - Joghurt – Torte 2 Ei M

Für 12 Stücke

Boden:

2 Eier

60 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Alles verrühren und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 10 Min. backen. (26er Form)

800 g Rhabarber klein schneiden, aufkochen, 3 TL flüssigen Süßstoff dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren.

2 Pck. Vanillepudding mit 12 EL von der Rhabarbermasse anrühren und zu der übrigen Masse geben und nochmals aufkochen. Auf den Tortenboden streichen.

6 Blatt Gelatine einweichen.

500 g Joghurt 0,1 %

3 TL Zucker
1 TL Süßstoff

geriebene Zitronenschale verrühren.

Gelatine ausdrücken, langsam erwärmen und auflösen. Unter die Joghurtmasse ziehen und auf den Kuchen streichen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Pro Stück 2 Points

Rhabarber - Torte mit Cremehaube 1 Ei M

Zutaten:

250 g Mehl,
½ TL Backpulver,
1 Prise Salz,
100 g Zucker,

1 Ei,

125 g Butter/Margarine,
750 g Rhabarber,
250 g Zucker,
½ l Milch,
1 P. Puddingpulver "Vanille - Geschmack,
4 Blatt weiße Gelatine,
½ l Sahne,
1 Beutel Krokant - Streusel

Zubereitung:

Einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges ausrollen, den Boden einer Springform damit belegen. Aus dem Rest eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Mit 200 g Zucker bestreuen, durchschütteln und den heißen Mürbeteig damit belegen. Den Kuchen nochmals bei gleicher Hitze 20 Minuten backen, bis der Rhabarber gar ist. Für die Cremehaube die Milch mit dem restlichen Zucker zum Kochen bringen und dem mit wenig kalter Milch angerührtem Puddingpulver binden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Pudding ziehen. Die Masse unter häufigem Rühren erkalten lassen, dann die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Crememasse auf den abgekühlten Kuchen in der Springform streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Torte mit Krokant bestreuen.

Rhabarber –Vanilletorte 1 Ei M

Zutaten:

150 g Weizenmehl glatt,
1 TL Backpulver,
100 g Butter,
100 g Puderzucker,

1 Ei

Belag:

0,3 Liter Milch,
1Pkg. Vanillepuddingpulver
120 g Puderzucker,
250 g Creme fraiche,
500 g Rhabarber,
1/8 Liter Himbeersirup,
1/8 Liter Wasser,
2 EL Zitronensaft,
4 EL Speisestärke, Sahne, Puderzucker und Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver mischen, danach mit Butter, Zucker und dem Ei glatt verkneten, den Teig mit bemehlten Händen in die Springform drücken, dabei einen

2 cm hohen Rand formen, die Form mit dem Teig kühl stellen. 4 EL Milch und Vanillepuddingpulver glatt rühren, restliche Milch aufkochen. Zucker (1 EL Zucker für das Kompott beiseite geben) und Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Creme fraiche unterrühren und überkühlen lassen, diese Masse in die Form mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen, den fertigen Kuchen herausnehmen und erkalten lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Himbeersirup und 1/8 Liter Wasser aufkochen. Rhabarber, Zucker und Zitronensaft beifügen und 5 Minuten dünsten lassen, das Kompott mit Speisestärke binden und kurz aufkochen lassen und danach kalt stellen. Rhabarberkompott auf den Kuchen aufhäufen und mit Sahne-Rosetten und Minze garnieren, vor dem Aufschneiden den Tortenrand mit Puderzucker bestreuen.

Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine
200 g Schneekoppe Fruchtzucker
2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Haselnusskerne
4 TL Backpulver

6 Eier

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße
5 EL gemahlene Haselnusskerne
2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) einfetten.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.

Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.

Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.

0 Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal
6 g Eiweiß
15 g Fett
30 g Kohlenhydrate
2 g Ballaststoffe
2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zu bereitet wird, nach dem Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vorgeheizten Backofen einige Minuten auf.

Rhabarber Torte 1 Ei M

Rhabarber Torte- ein altes Familienrezept
Hallo passend zur Jahreszeit hier ein altes Familienrezept:

Die Torte schmeckt leicht gekühlt am Besten!!

Mürbeteig:

160 g Mehl,
60 g Zucker,
70 g Butter / Margarine

1 Ei,

je 1 Msp. Zimt und Backpulver

Füllung:

750 -800 g Rhabarber
Schale von 2 Zitronen
4 El. Zucker

Guss:

5 Eiweiß,

180 g Zucker
120 g geschälte + ger. Mandeln
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Garnierung:

1/4 l Schlagsahne,
1 Vanillezucker, 1 Tl. Zimt

Den Mürbeteig zubereiten und kurz kalt stellen. Rhabarber mit Zucker Zitronenschale und ca. 2 El Wasser 10 Minuten dünsten, dann auf einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen.

Boden und Rand einer Springform mit Teig auslegen.
Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.
Dann Mandeln und Zitronenschale unterheben.
Die Hälfte der Eischneecreme auf den Boden geben, Rhabarberstücke darauf und mit der restlichen Creme bedecken.

Ca. 60 -70 Minuten bei 160 Grad Heißluft oder 175 Grad Ober/Unterhitze backen.

Garprobe mit Stäbchen machen!!

Die gut abgekühlte Torte mit Schlagsahne dekorieren.
Am Besten zum Kühlen kurz in den Kühlschrank stellen. Schmeckt auch am nächsten Tag sehr gut!!

Liebe Grüße Babel

Mai 2004-CK

Rhabarber-Baiser-Torte 2 Ei

Zutaten

200 g Mehl

150 g Butter / Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

2 Eier

750 g Rhabarber

1 Teelöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben.

Das Mehl mit der Butter, 50 g Zucker, dem Salz, dem Vanillinzucker, dem Backpulver und 2 Eigelb verkneten.

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten.

2/3 des Teiges auf dem Formboden ausrollen.

Den Rest des Teiges zu einer fingerdicken Rolle formen, am Rand der Form festdrücken und hochziehen.

Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10 Minuten vorbacken.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit 50 g Zucker mischen und ziehen lassen.

Das Eiweiß mit dem Zitronensaft und 100 g Zucker steif schlagen. Den Rhabarber in die Masse geben und vorsichtig unterheben.

Den 10 Minuten gebackenen Teig mit den geriebenen Mandeln bestreuen und die Rhabarber-Masse darüber verteilen.

Ca. 40 Minuten bei 175° C backen.

Rhabarber-Buttermilch-Torte 3 Ei M

Für 16 Stück

3 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g + 200 g + 4 EL Zucker

2 Packung Vanillin-Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 kg Rhabarber

1 Packung Puddingpulver "Vanille" (z. Kochen; für 1/2 l Milch)

12 Blatt weiße Gelatine

1 kg Buttermilch

250 g Schlagsahne

evtl. 4 EL Rhabarber-Konfitüre und Melisse zum Verzieren

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175° C/Umluft: 150°C Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen, waschen, klein schneiden. 800 g Rhabarber abmessen. Mit 100 ml Wasser aufkochen, offen 8-10 Minuten köcheln. 200 g Zucker einrühren. Puddingpulver und 6 EL (60 ml) Wasser verrühren. Ins Kompott rühren und kurz aufkochen. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Das Kompott darauf streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Gelatine kalt einweichen. Buttermilch, 4 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Buttermilch löffelweise einrühren, dann unter den Rest Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. 150 g Sahne steif schlagen. Unter die Buttermilch heben. Auf das Kompott streichen. Über Nacht kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen, Konfitüre erwärmen. Die Torte mit Sahnetuffs, Konfitüre und Melisse verzieren.

Tipp

Sollte das Kompott sehr flüssig sein, nehmen Sie einfach 2 statt 1 Päckchen Puddingpulver.

Rhabarber-Erdbeer-Käsekuchen 4 Ei M

250 g Rhabarber (in kleinen Würfel geschnitten)

1 TL Zitronensaft

1 EL abgeriebene Zitronenschale

3 EL Grenadine

100 g Butter

100 g Rohrohrzucker

4 Eigelb

1 leicht gehäufter EL Bindfixmittel

2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

1/2 TL Kardamom

1 Kg Magerquark

4 Eiweiß

1 Prise Salz

für den Belag:

500 g Erdbeeren

1 geh. EL Bindefixmittel

2 EL Rohrohrzucker

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

zum Bestreuen:

Kokosflocken

Die Kuchenform (26 cm 8) fetten und mit etwas Mehl bestreuen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Rhabarber mit den oben genannten Zutaten vermischen und stehen lassen.

Backofen auf 160 Grad Innentemperatur vorheizen. Butter (Zimmertemperatur) mit Zucker und Eigelb cremig rühren. Bindefixmittel, Vanillezucker und Kardamom unterrühren. Dabei das Bindefixmittel mit einem Sieb langsam einstreuen.

Eiweiß in einer weiteren Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Eiweiß zusammen mit dem abgetropften Quark und den Rhabarberwürfeln mit dem Spatel unter die Eimasse heben. In die Kuchenform füllen und verstreichen.

Ohne Umluft 1 Stunde auf der 2. Schiene von unten backen. Ofen ausschalten, leicht öffnen und weitere 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Kuchen völlig auskühlen lassen.

10 Erdbeeren zurückbehalten. Restliche Erdbeeren mit den oben genannten Belagszutaten pürieren.

Den Käsekuchen mit einem Schaschlikspieß 10 Mal einstechen. Ganze Erdbeeren auf den Kuchen legen und das Erdbeerpüree über den Kuchen verteilen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Rhabarber-Glace-Torte 2 Eiweiß + 4 Ei M

Zutaten für 1Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

0.12 kg Zucker

0,5 Beutel Vanillezucker

0.08 kg Mehl (Weiß- oder Halbweißmehl)

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

0.04 kg Mandeln, gemahlen

wenig Öl (Erdnussöl für die Form)

Für die Glasur:

½ kg Rhabarber
1 Beutel Vanillezucker
0.12 kg Zucker, evtl. mehr
wenig Zimt
0.4 kg Frischkäse (Blanc-Battu)
1 EL Konfitüre, Erdbeerkonfitüre (evtl. 2 EL)
1 Becher Rahm
1 Beutel Sahnesteif
2 EL Konfitüre, Erdbeer (evtl. 3 EL) für das Biskuit
2 Eiweiß, für das Baiser (Meringue)
0.05 kg Puderzucker, für das Baiser (Meringue), (evtl. 60 g)
1 EL Pistazien, ungesalzene, oder Pinienkerne für die Garnitur

Backofen auf 180°C vorheizen.

Für den Teig die Eier teilen, Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln mischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dann abwechselnd mit Mehl/Mandeln vorsichtig unter die schaumige Masse heben.

Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, dann Backpapier und Formrand mit Öl bepinseln.

Teig in die Form gießen, in der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.

Teig auskühlen lassen, aus der Form nehmen, dann längs mit einem Faden durchschneiden, so dass zwei gleich dicke Biskuitböden entstehen.

Für die Füllung den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden, zusammen mit Vanillezucker, Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und zugedeckt ca. 15 Minuten zu Kompott kochen, abkühlen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und diesen zu dicklichem Sirup einkochen lassen.

Rhabarbermuss mit Blanc-Battu (Frischkäse), 1-2 EL Konfitüre und dem eingekochten Sirup verrühren. Rahm mit dem Sahnesteif steif schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen.

Einen der Biskuitböden zurück auf den Springformboden legen, mit wenig Konfitüre bestreichen, Ring wieder schließen. Glace-Masse darauf gießen. Zweiten Boden ebenfalls mit etwas Konfitüre bestreichen, dann mit der bestrichenen Seite auf die Rhabarbermasse legen.

Die Torte am besten über Nacht im Tiefkühler gefrieren lassen.

Meringue:

Backofengrill vorheizen (250°C). Das Eiweiß zu Schnee schlagen, dann löffelweise den Puderzucker darunter rühren, bis die Masse glänzt. Masse in einen Spritzsack geben, die Torte damit garnieren. Torte für ca. 4 Minuten unter den Grill schieben, bis die Meringue hellbraun ist, Pistazien- oder Pinienkernen garnieren, nach 30 Minuten servieren.

Von: Bashiba

Rhabarber-Käsekuchen 1 Eigelb + 2 Eiweiß M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

200 g Mehl (Type 1050)

200 g Vollrohrzucker

1 Prise Jodsalz

100 g Joghurt-Butter

1 TL Zitronensaft

750 g Rhabarber

1 Eigelb

750 g Magerquark

1 P. Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Orange

2 Eiweiß

Mehl, 50 g Zucker, Salz, Butter und Zitronensaft zu einem festen Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Rhabarber putzen, schälen und klein schneiden. Restlichen Zucker und Eigelb mit den Schneebesens des Handrührgeräts schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Orangen-schale unterrühren.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Springform (8 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig darin verteilen. Erst Rhabarber, dann Quarkmasse darauf glatt streichen. Bei 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Im geöffneten Backofen abkühlen lassen.

Pro Stück: ca. 175 Kcal, 9 g E, 3 g F, 25 g KH = 15,43 %

Rhabarber-Quark-Grießkuchen 4 Ei M

Zunächst

120 g Butter/Margarine mit
180 g Zucker gründlich verrühren.

4 Eier nach und nach mit einrühren, so dass eine gleichmäßige Masse entsteht.

500 g Magerquark,

125 g Hartweizengrieß,

2 Tl. Backpulver,

1 Päckchen Vanillensaucenpulver,

1 Prise Salz,

2 Tl. Zitronensaft,

0,5 Tl. Zimt zufügen.

400 g Rhabarber vorbereiten, in Stücke schneiden und unterheben.

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform geben.

Bei 180°C (vorheizen) ca. eine Stunde backen

Rhabarber-Streusel-Kuchen 4 Ei M

Zutaten: runde Springform D = (24 ... 26) cm

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Zum Belegen des Kuchens:

1 kg Rhabarber

3 Eier

150 g Zucker

25 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

50 g Marzipan

Für die Streusel:

100 g Zucker

120 g Mehl

80 g flüssige Butter

Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten. Dazu zuerst Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte vom Mehl mit der Hand eine Mulde eindrücken. Da hinein den Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und das Ei geben. Ringsum das Fett in kleineren Stücken legen. Nun von der Mitte ausgehend mit den Händen alles rasch zu einem Teigklumpen kneten. In eine Folie gewickelt für eine halbe bis 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit den Rhabarber waschen, schälen und mit dem Messer in kleinere Scheiben von ca. 1,5 cm Dicke schneiden.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, die Kuchenform auch am Rand einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig auf die Größe der Form auswellen, dabei einen etwas höheren Rand formen.

Backofen auf 210° C vorheizen.

Für die Füllung 3 ganze Eier zusammen mit 150 g Zucker gut schaumig rühren. 25 g Mehl und 50 g gemahlene Mandeln darunter rühren. Den weichen Marzipan ebenfalls darunter mengen. Den vorbereiteten Rhabarber zugeben und gut miteinander vermengen und in der Springform auf den Teig gleichmäßig verteilen.

Mehl und Zucker vermischen, flüssige Butter vorsichtig darüber geben und mit den Händen rasch zu Streuseln vermischen. Diese auf die Rhabarbermischung aufstreuen und zum Abschluss noch mit Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen in die Mitte des Backofens bei 210°C ca. 40 45 Minuten backen.

Zusammen mit etwas Schlagsahne genießen.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich anstatt des Rhabarber Fruchtbelags auch für Stachelbeeren, Johannisbeeren oder frischen Sauerkirschen.

Rhabarber-Torte M

1 Biskuit-Tortenboden (fertig gekauft)

500-750 g Rhabarber

250 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack zum Kochen

einige EL Zucker

500 ml Milch

einige Tropfen Backaroma Rum

1 Päckchen roter Tortenguss

Zur fertigen Torte Vanille-Sahne reichen aus 2 Becher Schlagsahne 2 - 3 Päckchen Vanillinzucker

Rhabarber putzen, in 2-3 cm lange Stücke schneiden, mit Zucker (250 g) mischen und Saft ziehen lassen (einige Stunden). Anschließend möglichst ohne Wasserzugabe vorsichtig gar dünsten, ohne dass er zerfällt, dann abtropfen (Saft auffangen) und abkühlen lassen. Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Aus dem Puddingpulver, Milch, Zucker, Backaroma einen Pudding nach Packungsanleitung kochen. Den gerade gekochten Pudding direkt aus dem Topf vorsichtig auf den Biskuitboden gießen, ohne dass es überläuft (falls es zuviel Puddingmasse ist, etwas separat in ein Schälchen gießen). Den Pudding kurz (!) abkühlen lassen und mit dem Rhabarber belegen (nicht zu dicht an den Tortenrand, der Rhabarber sollte nicht den Biskuitrand direkt berühren, sonst weicht der Boden auf). Den Tortenguss nach Packungs-Anleitung unter Mitverwendung des Rhabarbersaftes (vorher evtl. durch ein Sieb gießen) zubereiten und die Rhabarber-Schicht damit gleichmäßig überziehen. Die Torte kühl stellen. Zur fertigen Torte Vanille-Schlagsahne reichen. Auch als Dessert geeignet!

Rhabarber-Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Für 16 Stück

250 g + etwas Mehl

125 g Kalte Butter

125 g + 150 g + 80 g Zucker

1 Packung Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Magerquark

2 Packungen Puddingpulver "Sahne- Geschmack" (zum Kochen; für je

1/2 l Milch)

1/2 l Milch

1 Tasse (150 ml) Öl

Fett für die Form

1 Packung Sahnefestiger

2 EL gemahlene Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

Klarsichtfolie

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30

Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.)

Gut die Hälfte Mürbteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm 8) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen.

Den Rhabarber darauf verteilen.

Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarberkuchen 4 Ei M

Mürbeteig

250 g Mehl mit
1 TL Backpulver und
50 g Zucker mischen
50 g Butter in Flöckchen

1 Ei

2 EL Milch zugeben

alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten ggfs. noch etwas Milch zugeben in Folie gewickelt ca. 20 min kalt stellen Teig auswellen und in die Kuchenform legen

alternativ: Quark-Öl-Teig (enthält weniger Fett)

150 g Quark mit
3 EL Milch

6 EL Öl
70 g Zucker
1P. Vanillezucker und
1 Prise Salz gut verrühren
300 g Mehl mit
1 P. Backpulver mischen, und gut die Hälfte davon in die Quarkmasserühren den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten
Teig auswellen und in die Kuchenform legen

Füllung

6-8 Stangen Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden

3 Eiweiß zu Schnee schlagen

3 Eigelb mit

200 g Zucker und
1 P. Vanillezucker schaumig rühren (in 2. Schüssel), dann
1 Becher Sauerrahm
1 P. Vanillepudding
2 EL Mehl
und
4 EL gem. Nüsse unterrühren

* Wer möchte kann zusätzlich den übrig gebliebenen Quark vom Quark-Öl-Teig dazurühren

* den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 EL gem. Nüsse
auf den Teig in der Backform streuen, den klein geschnittenen Rhabarber darauf verteilen und die Füllung darüber geben.

Backofen auf 180° C (Heißluft), 200°C (Unter-Oberhitze) vorheizen und den Kuchen ca. 45 min backen

Rhabarberkuchen **1 Ei + 2 Eiweiß** **M**

1,5 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Vollkornweizenmehl
150 g Grahammehl
75 ml Wasser

1 Ei

40 g Fruchtzucker
80 g Fruchtzucker
1 TL Backpulver

Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
1500 g blanchierten Rhabarber
100 g Fruchtzucker

2 Eiweiß

1 TL Butter

Alle Zutaten für den Teig kneten. Ruhen lassen. Teig in einer Springform verteilen, den Rand mit einem Alustreifen abdecken. Im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Alufolie abnehmen. Butter und Zucker schmelzen lassen, Rhabarber zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Eiweiß steif schlagen. Gelatine in Wasser quellen lassen, ausdrücken und mit den anderen Zutaten für die Füllung mischen. Rhabarber zugeben. Die Masse auf dem Teig verteilen.

Rhabarberkuchen I M

Teig
100 g Magerquark
4 EL Milch
1-8 EL Öl
75 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl
4 TL Backpulver

Füllung

600 g Rhabarber, geschält
20 g gemahlene Mandeln
1 EL Zucker
1 EL Amaretto

Außerdem

5 EL Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre

30 g gehackte Haselnüsse
2 EL Puderzucker

Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, die Hälfte davon einrühren und den Rest sorgfältig unterkneten. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigrolle (6 cm Durchmesser) formen. Den Rhabarber waschen, Putzen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden und diese in eine gefettete Springform drücken. Mandeln und Zucker mit dem Amaretto zu einer dicken Masse verrühren und auf den Teig streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Bei 190° C ca. 25 min backen. Herausnehmen und ca. ½ Stunde abkühlen lassen. Die Konfitüre 1-2 min kochen. Den Kuchen aus der form lösen, Rhabarber und Rand des Kuchens mit der Konfitüre bestreichen, den Rand mit den gehackten Nüssen bestreuen. Den Kuchen ganz auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker

Rhabarberkuchen II 1 Ei M

Teig

100 g Quark
4 EL Öl
4 EL Milch
80 g Zucker
½ Packung Backpulver
200 g Mehl
Puddingpulver, Vanille, gekocht
1 kg Rhabarber, geschält und geschnitten

Bestreichen

1 Ei
2 EL Öl
2 EL Zucker, gehäuft
etwas Milch
etwas Mehl
1 Prise Backpulver

Zutaten für den Teig gut verarbeiten und in eine gefettete Springform drücken. Den gekochten und erkalteten Pudding mit einem Löffel ca. 1 cm dick über den Teig streichen. Darauf den zubereiteten Rhabarber legen und mit Vanillinzucker bestreuen. Anschließend die Zutaten zum Bestreichen zu einem löffelfesten Teig verrühren und über den Rhabarber streichen, sofort backen (Gasherd Stufe 2-3, ca. 40 Minuten). Dieser Kuchen

schmeckt ganz und gar nicht sauer. Anstelle des Rhabarbers kann man auch Stachelbeeren verwenden.

Rhabarberkuchen III 2 Ei M

Quark-Öl-Teig

150 g Magerquark

4 EL Vollmilch

6 EL Öl

75 g Zucker

300 g Weizenmehl

1 Packung Backpulver

Belag

1 kg Rhabarber

Guss

1 unbehandelte Zitrone

1 Becher saure Sahne (200 g)

75 g Zucker

2 Packungen Vanillinzucker

2 Eier

2 EL Speisestärke (40 g)

Teig: Quark gut abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehl u. Backpulver mischen, die Hälfte unter die Quark-Masse rühren. Restliches Mehlgemisch esslöffelweise unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Mit einer Teigrolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick kreisförmig ausrollen (35 cm) Die Teigplatte in eine gefettete Obstkuchenform (30 cm) legen, dabei einen 5 cm breiten Rand überstehen lassen.

Belag: Vom Rhabarber die Blätter und die Stielenden abschneiden. Rhabarber waschen, dann 5 Min. in kaltes Wasser legen, abspülen und abtropfen lassen. Schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke sternförmig auf den Quark-Öl-Teig in die Form legen. Den Teigrand umschlagen.

Guss: Zitrone waschen, trockenreiben. Die Schale auf einer mit Pergamentpapier belegten Reibe abreiben. Saure Sahne, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Speisestärke und Zitronenschale verrühren. Über den Rhabarber gießen. Im auf 170°C (Gas Stufe 2-3) vorgeheizten Backofen auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 1 Std. backen. Zwischendurch evtl. mit Perga-

mentpapier abdecken, damit er nicht zu braun wird. Kuchen auf Kuchen-
gitter abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 280 kcal.

Rhabarberkuchen mit Baiser 3 Ei + 2 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter / Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

3 Ei(er)

2 TL Backpulver

200 g Mehl
2 EL Sahne

Für den Belag:

750 g Rhabarber
100 g Gelierzucker

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß

100 g Zucker
40 g Mandeln, gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Fett mit Zucker und Salz schaumig rühren, Zitronenschale und nach + nach die Eier zufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Sahne dazurühren. Den Teig in eine gefettete 26ziger Springform geben und glatt streichen. Den in Stückchen geschnittenen Rhabarber mit Zucker vermischen und auf dem Boden verteilen.

Bei 170-190°C ca. 20 Min. backen.

Das sehr steif geschlagene Eiweiß mit Zucker und Mandeln vermischen und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Weitere 15-20 Min. backen.

23.11.03 Sugar04 CK

Rhabarberkuchen mit Baiserguss 4 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker

1 Ei(er)

Backpulver

1 kg Quark, mager

180 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 ml Sahne

1 Tüte. Puddingpulver, Vanille

600 g Rhabarber

3 Eiweiß

Zucker

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver einen Mürbteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kaltstellen. In der Zwischenzeit die anderen Zutaten (bis einschl. Puddingpulver) mit dem Schneebesen verrühren.

Rhabarber (ca. 600 g) abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit der Quarkmasse vermischen, auf den Mürbteigboden geben.

Bei 180-200° C ca. 1 Std. backen.

Guss:

3 Eiweiß (bitte abwiegen)

Zucker (die doppelte Menge des Eiweißes)

Das Eiweiß unter langsamer Zugabe des Zuckers steif schlagen. Auf den Kuchen streichen oder mit dem Spritzbeutel aufspritzen. Noch ca. 15 Minuten bei gleicher Hitze weiter backen. Wenn sich der Guss auf Fingerdruck fest und trocken anfühlt (darf nur leicht anbräunen), aus dem Ofen nehmen.

Der Rhabarber kann auch durch Mandarinen ersetzt werden, die unter die Quarkmasse, direkt auf den Mürbteigboden, gelegt werden.
von Gisa CK

Rhabarberkuchen mit Eierguss 3 Ei

200 g Mehl

100 g Butter / Margarine

1 Ei

60 g Diabetikerzucker

1 TL Backpulver

Zitronenschale

750 g Rhabarber

2 Eier, getrennt

60 g Diabetikerzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und Boden sowie Rand einer gefetteten Springform damit auskleiden. Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden und diese auf dem Teig verteilen. Im Ofen bei 200 °C ca. 45 Min. backen. Für den Eierguss Eigelb mit Diabetikerzucker schaumig schlagen, Eischnee unterziehen. Diese Masse nach 30 Min. über den Rhabarber gießen und stocken lassen. Ergibt 12 Stück.

1 Stück: 5 g Eiweiß, 25 g Fett, 25 g Kohlenhydrate = ca. 2 BE, 1485 kJ = 355 kcal.

Rhabarberkuchen mit Haselnussmakronendecke 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
80 g Zucker
1 Msp. Backpulver

1 Ei(er)

125 g Butter / Margarine
1 Prise Salz
Fett für die Form
1 EL Semmelbrösel
750 g Rhabarber geputzt und in 3 cm Stückchen geschnitten

2 Eigelb

2 EL Wasser
5 EL Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlen

2 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Zucker, Backpulver, Ei, Butter und Salz einen Mürbeteig herstellen, zur Kugel formen, in einen Tiefkühlbeutel verpackt mind. 30 Min. in den Kühlschrank legen. Teig ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Auf den Teig etwas Semmelbrösel streuen. Mit Rhabarber belegen. Anschließend bei 200 °C 30 Min. backen. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, Zucker löffelweise dazugeben und weiter schlagen. Gemahlene Haselnüsse dazu geben und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Die Haselnussmasse auf dem Kuchen verteilen und noch weitere 15 Min. fertig backen.

29.4.02 Sofi CK

Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter, weiche / Margarine
125 g Zucker
1 EL Vanillezucker

5 Ei(er)

75 g Speisestärke
150 g Mehl
1.5 TL Backpulver
600 g Rhabarber
1 Prise Salz
175 g Zucker
50 g Mandeln, gemahlen
1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem 1. Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 3 Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die ganzen Eier und die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Form mit Butter ausstreichen. Den Rhabarber waschen. Die Enden der Stangen abschneiden und die Fäden abziehen. Die Rhabarberstangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Den Teig in die Form füllen. Den Rhabarber darauf verteilen, die Fruchtstücke leicht in den Teig drücken. Den Kuchen 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Eiweiße mit dem Salz halbsteif schlagen. Den 2. Zucker einrieseln lassen und den Schnee schlagen, bis er schnittfest ist. Die gemahlenden Mandeln und den Zitronensaft untermischen. Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf den vorgebackenen Kuchen spritzen oder auf den Kuchen streichen. Den Kuchen nun weiteren 20 Minuten fertig backen.

2.5.02 Belico CK

Rhabarberstreusel 2 Ei

Zutaten:

1 kg Mehl

2 Eier

2 Päckchen Backpulver
je 500 g Zucker und Butter

2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1,5 kg Rhabarber
400 g Zucker,
etwas Zimt

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen. Butter darauf flocken, die Eier hinzugeben. Zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Die Hälfte in eine gefettete Springform drücken. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Sorgfältig abgetropft auf dem Teig verteilen. Zucker mit Zimt mischen und darauf streuen. den übrigen Teig in Krümeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 60 Minuten backen

Rhabarbertorte 4 Ei M

Zutaten:

Für die Böden:

125 g Margarine,
50 g Zucker,

4 Eigelb,

100 g Mehl,
2 Tl. Backpulver

Außerdem:

150 g Zucker,

4 Eiweiß,

100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

4-6 Stangen Rhabarber,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1/8 l Apfelsaft,
1 Päckchen Vanillepuddingpulver,

3 Ei Wasser

Außerdem:

500 ml Sahne,
2 Ei Zucker

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen.

Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Guten Appetit.

Rhabarbertorte 1 Ei M

Zutaten für den Mürbteig:

200 g Mehl
evtl. 1 Msp. Backpulver
65 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz auf einer Arbeitsplatte mischen. Die gut gekühlte Butter darauf geben und mit einem großen Messer gut durchhacken. Ei hinzu fügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen.

Zutaten:

500 g Rhabarber
80 g Zucker

Creme:

1/4 l Milch
Mark von 1 Vanilleschote
1 Prise Salz

4 Eigelb

100 g Puderzucker
6 Bl. Gelatine
Orangensaft
Zimt

Außerdem:

1 P. Tortenguss

1/4 l Sahne

Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Zucker und etwas Wasser bissfest kochen. Für die Creme Milch und Vanillemark und Salz aufkochen. Eigelb mit Puderzucker verrühren. Heiße Milch unter Rühren hin zugießen. Masse bei geringster Hitze cremig kochen. Mit Orangensaft und Zimt abschmecken. Gelatine einweichen und unterrühren. Kalt rühren, bis die Creme fest zu werden beginnt. Creme auf den Mürbteig geben. Mit den Rhabarberstücken hübsch belegen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und den Rhabarber damit überzie-

hen. Sahne steif schlagen , in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten an den Rand spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Rhabarbertorte 4 Ei M

Für die Böden

125 g Margarine
50 g Zucker

4 Eigelb

100 g Mehl
2 TI Backpulver

Außerdem

150 g Zucker

4 Eiweiß

100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung

6 Rhabarber
100 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
1/8 l Apfelsaft
1 Paket Vanillepuddingpulver
3 El Wasser

Außerdem

500 ml Sahne
2 El Zucker

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und

Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß

und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 °C backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist. Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen. Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Rhabarbertorte 2 Ei + 1 Eiweiß M

1 kg Rhabarber

1 Vanillestange

flüssiger Süßstoff

200 g Weizenmehl (1050)

0,5 TL Backpulver

130 g Diabetikerzucker

2 Eier (Größe L)

100 g Butter od. Margarine

125 g Quark (20% Fett)

2-3 EL Vollmilch

1 Eiweiß (Gew.-Kl. 3)

25 g geriebene Mandeln

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Mit 1/2 aufgeschlitzten Vanillestange ohne Wasser aufkochen, vom Herd nehmen. Vanille entfernen, Rhabarber süßen. Mehl mit Backpulver auf ein Brett sieben, in die Mitte Fett, 100 g Zucker, Eier geben. Zu einem glatten Teig verarbeiten.

30 Min. kühl stellen. Ausrollen, eine Tortenbodenform damit auslegen. In dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen. Den Quark mit der Milch verrühren, mit dem übrigen Vanillemark aromatisieren. Auf den Teigboden streichen und die Rhabarberstücke darauf verteilen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Mandeln unterziehen, in einen Spritzbeutel füllen, die Torte gitterförmig verzieren. Unterm Grill kurz bräunen.

12 Stücke zu

je: 6 g Eiweiß, 6 g Fett, 22 g Kohlenhydrate = 1,8 BE, 215 kcal/
905 kJ

Tipp: Die übrig gebliebenen Tortenschnitten einzeln einfrieren.

Rhabarbertorte mit Baiser Flöckchen 1 Eigelb + 2 Ei M

75 g Butter

1 Eigelb

125 g Zucker

1 Tüte Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

175 g Mehl

1 Msp. + 1 TL Backpulver

50 g gem. Haselnüsse

2 Eier (Gr. M)

50 g Speisestärke

1 kg Rhabarber 350 ml Kirschsafte

1 P. Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für 1/2 l Milch)

250 g Schlagsahne

100 g Baisertropfen

25 g Pistazienkerne

1. Butter, Eigelb, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. 125 g Mehl, 1 Msp. Backpulver und Nüsse mischen, unterkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

2. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Teig in Formgröße ausrollen, hineinlegen und einstechen. Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen.

Eigelb einrühren. Restliches Mehl, Stärke und 1 TL Backpulver darüber sieben
unterheben. Auf dem heißen Mürbeteig glatt streichen und bei gleicher
Temperatur 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Den Rhabarber in Stücke schneiden. Kirschsafte, bis auf 3 EL, erhitzen.
Rhabarber darin 4-6 Minuten dünsten. Puddingpulver und übrigen Saft
glatt rühren. Rhabarber herausnehmen und gut abtropfen lassen. Saft
aufkochen und Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen, Rhabarber
unterheben.

5. Tortenring um den Boden legen. Rhabarber auf der Boden geben und
mindestens 4 Stunden kühl stellen.

6. Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Sahne bestreichen, mit einem
Tortenkamm verzieren. Baiser, bis auf 3 Stück zum Verzieren grob zer-
kleinern Pistazien halbieren. Torte mit Baiser. bröseln, Pistazien und Bai-
ser verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 250 Fett/Stück: ca. 13 g

Avanti Nr. 18/03

Rhabarbertorte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten:

250 g Mehl,
125 g Butter,

1 Ei,

125 g Puderzucker,
1TL Vanillezucker,
etwas Salz.

Quarkguss:

3 Eier,

150 g Zucker,

500 g Quark mager,

2 P. Vanillepuddingpulver,

½ Liter Milch,

1/8 Liter Öl.

Belag:

1 kg Rhabarber,

2 Oblaten,

80 g Puderzucker,

2 EL geriebene Haselnüsse.

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz einen glatten Mürbteig bereiten. Mürbteig in Folie wickeln und kühl stellen. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Für den Guss Eier trennen. Eiweiß bereithalten. Eigelb und 150 g Puderzucker sehr schaumig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren, dieser Guss ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest. Eine Tortenform ausfetten, das Rohr auf 180 Grad vorheizen, auf einer bemehlten Fläche etwas mehr als die Hälfte des Mürbteiges in Größe der Tortenform ausrollen, Teig in die gefettete Form legen, aus dem restlichen Teig einen etwa 4 cm hohen Rand herstellen. Teigrand gut an die Form drücken, Teigboden mit beiden Oblaten belegen und mit Haselnüssen bestreuen, Rhabarberstücke darauf verteilen, danach den Quarkguss gleichmäßig auf die Rhabarberstücke gießen, die Torte im Backrohr ca. 50 Minuten backen. Bereitgehaltene Eiweiß steif schlagen, 80 g Puderzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Zucker gelöst ist, danach die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen, die fertige Torte aus dem Ofen nehmen, Rosetten darauf spritzen und die Torte bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten überbacken.

Rhabarbertorte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten für Portionen

250 g Mehl

125 g Butter, kalt

125 g Zucker

150 g Zucker

80 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 große Ei(er)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)

2 Tüte. Puddingpulver

½ Liter Milch

150 ml Öl

1 Tüte. Sahnesteif

2 EL Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Öl und Milch unterrühren (der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest). Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen formen. Rollen rund herum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnesteifiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen. Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E Herd 200) zunächst 50 Minuten backen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Hilda

Rhabarberkuchen 3 Ei M

Jetzt geht sie ja bald wieder los, die Rhabarberzeit.

Hier habe ich ein neues Rezept bekommen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, mein Rhabarber ist noch nicht soweit, dass ich ihn ernten könnte.

Man braucht:

1 kg Rhabarber

250 g Zucker

100 g Butter

3 Eier

2 EL Weißwein

250 g Mehl

2 TL Backpulver

200 g Creme fraiche

1 P. Vanillezucker

1 TL gem. Zimt

80 g gemahlene Mandeln

So wird er gemacht:

Rhabarber waschen, beide Enden abschneiden, von dicken Stangen die Haut abziehen, Rhabarber in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel mit 125 g Zucker bestreuen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Für den Teig Butter und 75 g Zucker schaumig rühren, 1 Ei, Weißwein, Mehl und Backpulver dazugeben und alles rasch zusammenkneten. Im Kühlschrank etwa 1/2 Std. ruhen lassen, eine gefettete Springform damit auslegen, 3 cm Rand hochziehen und mit abgetropftem Rhabarber bedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180° C 45 Minuten backen.

Rausnehmen und mit einem Guss aus Creme fraiche, 2 Eiern, restlichem Zucker, Vanillezucker, Zimt und Mandeln begießen. Nochmals 30 Minuten backen.

Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit wünscht
Susanne

Saftige Rhabarber-Torte 4 Ei M

mit Quark Guss

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g + etwas Mehl

125 g kalte Butter

125 g + 150 g + 80 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Magerquark

2 Päckchen Puddingpulver "Sahne- Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

1/2 l Milch

1 Tasse (150 ml) Öl
Fett für die Form
1 Päckchen Sahnefestiger
2 EL gemahlene Haselnüsse
Puderzucker zum Bestäuben
Klarsichtfolie

Zubereitung:

1. 250 g Mehl, Butter in Flöckchen, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz zum glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.
2. Für den Guss 3 Eier trennen. Eigelb und 150 g Zucker hellcremig schlagen. Quark glatt unterrühren. Puddingpulver mit Milch und Öl unterrühren. (Der Quark Guss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest.)
3. Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm 8) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen (je ca. 40 cm lang) formen. Rollen rundherum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.
4. Quark Guss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) zunächst ca. 50 Minuten backen.
5. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Saftiger Rhabarberkuchen 1 Ei M

Zutaten für den Teig:

150 g Weizenmehl,
½TL Backpulver,
65 g Zucker,
1Pä. Vanillezucker,

1 Ei,

65 g Butter

Zutaten für den Belag:

1 P. Sahnesteif,

1 P. Weiße Blattgelatine,
750 g Rhabarber,
125 g Zucker

Für den Vanille Guss:

1 P Vanille-Puddingpulver,

½l Milch,
50 g Zucker,
5 g Butter,
zum Bestreuen blättrige Mandeln

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, Zucker mit dem Vanillezucker und dem Ei in eine Schüssel geben. Butter in kleine Flöckchen schneiden und auf dem Mehtrand verteilen. Schnell zu einem Mürbteig verkneten und eine Stunde kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen. Den Boden Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den restlichen Teig zu einem Rand ca. 2-3 cm

hoch andrücken und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C, 15-20 Minuten backen.

Den Boden auskühlen lassen und anschließend mit Sahnesteif bestreuen, damit der Boden nicht durchweicht.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Rhabarberstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Zucker gar dünsten und unter Rühren im heißen Rhabarber auflösen. Die Masse abkühlen lassen, anschließend auf dem Tortenboden verteilen

und glatt streichen. Für den Vanille Guss das Puddingpulver mit 6 EL Milch und dem Zucker anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Butter einrühren und die Mischung nach leichtem Abkühlen auf die Rhabarberschicht streichen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Marmelade

Aprikosen - Rhabarber - Bananen Konfitüre

Zutaten für Portionen

500 g Aprikose(n), entsteint,

1 Banane(n)

400 g Rhabarber, in Stücke geschnitten

500 g Gelierzucker, 2:1, 1 Pck. Zitronensäure

ZUBEREITUNG

Das vorbereitete Obst (Aprikosen und Banane vorher pürieren, Rhabarber in kleinen Stücken damit er weich kochen kann) in einen großen Kochtopf geben und mit dem Gelierzucker vermischen. Nach Packungsanleitung aufkochen und Zitronensäure zufügen. In saubere Schraubgläser füllen und 5 Minuten auf den Deckel stellen.

Fertig! Lecker! Ich hatte den Rhabarber noch eingefroren und finde es ist eine gute Ergänzung zu den milden Aprikosen und der Banane.

Ck-sonja70

Erdbeer-Rhabarber-Konfitüre mit Rum

600 g Erdbeeren (geputzt gewogen)

400 g Rhabarber (geputzt gewogen)

Saft und abgeriebene Schale einer Limette

1 kg Gelierzucker 1:1

etwa 50 ml Rum

Erdbeeren und Rhabarber putzen, Rhabarber evtl. schälen. Erdbeeren und Rhabarber klein würfeln und mit Limettensaft und -schale sowie Gelierzucker in einem großen Topf gut mischen. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dann evtl. abschäumen. Sofort in heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, je 1-2 TL Rum darauf verteilen und fest verschließen.

Erdbeer-Rhabarberkonfitüre

Die Zutaten:

500 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

500 g Rhabarber (möglichst roter, vorbereitet gewogen)

oder:

750 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

250 g Rhabarber (vorbereitet gewogen)

Saft einer Zitrone

1 kg Kölner Gelierzucker 1:1

So gelingt es:

Die Erdbeeren waschen, sorgfältig von Blättchen und Stielen befreien und gründlich zerdrücken. Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in kleine Stücke schneiden und zu den Erdbeeren geben. Mit Gelierzucker und dem Zitronensaft verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker Hitze 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und sofort verschließen.

Himbeer-Rhabarberkonfitüre mit Nüssen

Die Zutaten:

- kaltgerührt -

300 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
200 g Rhabarber
500 g Kölner Gelierzucker 1:1
Saft einer Limette
30 g gehackte Walnüsse

So gelingt es:

Eine Konfitüre, bei der die Frische der Früchte erhalten bleibt - ganz ohne Kochen: Die Himbeeren verlesen, möglichst nicht waschen. Gefrorene Früchte auftauen lassen. Den Rhabarber klein schneiden, mit 2 EI Gelierzucker vermischen und 10 Min. ziehen lassen. Im entstandenen Fruchtsaft ca. 2 Min. dünsten. Rhabarber, Himbeeren, Zucker (bis auf 2 EI) und Limettensaft im Mixaufsatz der Küchenmaschine 8 - 10 Min. rühren (mit dem Handrührgerät 30 - 40 Min.), bis die Konfitüre dicklich wird und der Zucker gelöst ist. Restlichen Zucker in einer Pfanne mit den gehackten Walnüssen karamellisieren und unter die Konfitüre rühren. In vorbereitete Gläser füllen, verschließen und kühl stellen. Gekühlt ca. 6 Wochen haltbar.

Rhabarber - Aprikosen - Konfitüre

300 g Aprikosen, getrocknete
1 kg Rhabarber
1 1/2 kg Gelierzucker

Aprikosen fein würfeln und ca. 4 Stunden in 1/2 l warmem Wasser einweichen. Dann 10 Minuten in der Einweichflüssigkeit auf kleiner Gasflamme köcheln lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu den Aprikosen geben. Die gesamte Obstmenge abwiegen und die gleiche Menge Gelierzucker dazugeben. In einem großen Topf auf mittlerer Gasflamme zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Danach sofort in vorbereitete Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

ca. 30 Minuten

Rhabarber Marmelade mit Orangen

Hallo,

habe gestern folgende Marmelade gekocht und für sehr lecker, möchte Euch das Rezept gerne weitergeben:

600 g Rhabarber
Saft von 3 Bio Orangen
Zesten von den 3 Orangenschalen
500 g Gelierzucker 2:1

Quelle: Brigitte

Rhabarber-Bananenmarmelade

750 g klein geschnittener Rhabarber
250 g Bananen (ohne Schale gewogen)
Saft einer Zitrone
1/8 l Wasser
1 kg Gelierzucker

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken mit Rhabarber, Zitrone und Gelierzucker vermischt zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und in Geliertgläser füllen.

Statt Rhabarber kann man auch Aprikosen oder Stachelbeeren nehmen.

Karin_Schmidt Date: Mon, 04 Apr 1994

Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre für die Mikrowelle

200 g Rhabarber
50 g Erdbeeren
2 El Zitronensaft
250 g Gelierzucker

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren putzen und klein schneiden, zusammenmischen, Zitronensaft und Gelierzucker unterrühren und 6-7 Minuten bei 600 Watt kochen. Gegen Ende der Garzeit zwei- bis dreimal umrühren. Die Konfitüre heiß in ein sterilisiertes Marmeladenglas füllen und sofort verschließen

PS

besser ist , die Schraubdeckel aus kochen, Gläser zuschrauben, auf ein feuchtes Tuch, auf den Kopf stellen, + bis zum völligen erkalten, sowie mit einem trocknen Tuch abdecken, so das sie ohne Zugluft, auskühlen können. Dann erst die Gläser umdrehen, abwaschen , beschriften.

Solange sich unten im Glas, die Luftblase befindet, ist der Inhalt ok, wenn die Luftblase verschwindet/verschwunden ist, den Inhalt zügig verbrauchen .

Hans60 9. Juli 2004

Tipp:

Ich persönlich verwende immer 1/2 Päckchen Zitronensäure, die am Anfang mit dem Gelierzucker mit eingerührt wird. Mischungen können natürlich nach Geschmack gestaltet werden. Meine bevorzugten (jeweils zu gleichen Teilen): Erdbeer-Rhabarber, Erdbeere-Himbeere, Erdbeere- Ananas.

Rhabarber-Himbeer-Konfitüre mit Eierlikör

750 g Rhabarber
750 g Himbeeren
1,5 kg Gelierzucker
1/8 l Eierlikör

Rhabarber und zerdrückte Himbeeren mit Gelierzucker zum Kochen bringen. Unter Rühren 4 Min kochen lassen. Dann den Eierlikör unterrühren, in Gläser füllen und verschließen

Rhabarber-Marmelade mit Vanille

250 g Rhabarber
Mark von 2 Vanilleschoten
1/2 Glas trockenen Weißwein
250 g Gelierzucker
Rhabarber putzen, in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Alle Zutaten
mischen und nach Vorgabe des gewählten Gelierzuckers kochen.
Während des Kochens mit dem Pürierstab grob zerkleinern.

Rhabarberkonfitüre

800 g Rhabarber
250 g Erdbeeren
1 Walnussgroßes Stück Ingwer, frisch
1 Topf frische Minze
1 kg Gelierzucker
1 pk Zitronensäure Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Ingwer schälen und fein reiben. Minze abschneiden, Stiele abbrausen, trocken schütteln. Abgezupfte Blätter in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mit dem Zucker in einem großen Topf mischen. Zugedeckt vier bis sechs Stunden durchziehen lassen. Ab und zu umrühren. Zitronensäure unterrühren. alles zum Kochen bringen. Unter Rühren bei starker Hitze vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort in Gläser füllen. Ein Glas hat etwa 1060 kcal/4452 kJ.

Rhabarberkonfitüre mit Maracuja

750 g Rhabarber
1/4 l Maracujasaft
Saft von 1 Zitrone
1 kg Gelierzucker

Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Gelierzucker, Maracujasaft und Zitronensaft verrühren und zum Kochen bringen.
4 Min sprudelnd kochen lassen.
In Gläser füllen und verschließen.

Liebe Grüße
Evi

Rhabarbermarmelade mit Orangen

1 kg Rhabarber; geschält, in 1 cm lange Stücke
1 Orange
1 1/2 dl Wasser
600 g Gelierzucker 4

Ei Rum

1 Vanillestange Orangenschale dünn abschälen und fein hacken. Fruchtfleisch filetieren und in kleine Würfel schneiden. Den Rhabarber mit dem Wasser in einen schweren Kochtopf geben und zugedeckt etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze weich kochen. Etwa 2 dl Flüssigkeit abgießen (bezogen auf 1 kg Rhabarber). Den Rhabarber im Mixer kurz aufmixen. Mit Orangenvürfeln und -schale, Rum, Vanillestange und Zucker wieder in den Topf zurück geben und ungefähr 15 Minuten durchkochen. Von der Kochstelle nehmen. Die Vanillestange herausnehmen, die Marmelade in vorgewärmte Gläser abfüllen und sofort verschließen

Süßspeisen

Buchweizen – Pfannkuchen 3 Ei M

mit Rhabarberquark

Zutaten für Portionen

500 g Rhabarber
80 g Puderzucker
500 g Quark (Sahnequark)
2 EL Honig
1 Vanilleschote(n) (das Mark)
75 g Mehl (Buchweizenmehl)
175 g Mehl (Weizenmehl)
2 EL Zucker
1 Pck. Saucenpulver, Vanille
2 TL Backpulver
500 ml Buttermilch

3 Ei(er)

Salz

60 g Butterschmalz, zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber putzen, waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 80 Grad im Backofen garen. Abkühlen lassen.

Den Quark mit dem Honig und dem Vanillemark verrühren, den Rhabarber dazugeben. Mehl, Zucker, Soßen- und Backpulver mit der Buttermilch verrühren.

Die Eier trennen, das Eigelb in die Mehlmilch rühren. Teig 15 Minuten quellen lassen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Suppenkellen Teig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braun backen. Die übrigen 3 Pfannkuchen ebenso backen.

von Jaqy1970

Großmutter's Rhabarberauflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

750 g Rhabarber

150 g Zucker

½ TL Zimt

½ Liter Milch

1 Prise Salz

200 g Grieß

3 Ei(er)

70 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit 50 g Zucker und Zimt vermischen, ziehen lassen. Milch mit Salz aufkochen, Grieß einlaufen lassen und unter Rühren ausquellen lassen. 60 g Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Eigelb und Vanillinzucker zufügen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen. Rhabarber, Grießbrei und Eigelbmasse vermischen, vorsichtig den Eischnee unterheben. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten. Die Rhabarbermasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 Minuten backen. Schmeckt warm und kalt.

Streifenstrumpf-CK

Rhabarber - Quinoa – Auflauf 3 Ei M

Zutaten für Portionen

200 g Mehl (Quinoa)

700 ml Milch

1 Stück Vanilleschote(n)

3 Ei(er)

200 g Honig

600 g Rhabarber

150 g Sahne

Zimt

Fett für die Form

ZUBEREITUNG

Quinoa mit der Milch und der Vanillestange zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Eine große, flache Form (20 x 25 cm) einfetten.

Die Eier trennen. Eigelbe mit 150 g Honig schaumig schlagen, mit dem Quinoabrei vermischen. Den Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Abschnitte teilen. Die Eiweiße steif schlagen, unter den Quinoabrei ziehen und die Masse in die Form streichen. Die Hälfte der Rhabarberstücke im Quinoabrei verteilen. Auflauf im Backofen etwa 35 Minuten überbacken.

Inzwischen den übrigen Rhabarber in wenig Wasser weich dünsten, pürieren und dabei den restlichen Honig dazugeben. Die Sahne steif schlagen, unter das Rhabarbermus ziehen. Mit Zimt abschmecken und zum Auflauf reichen.

Cj1967-CK

Rhabarber - Reis – Auflauf 4 Ei M

Zutaten für Portionen

500 ml Milch

150 g Reis (Rundkornreis)

1 Prise Salz

30 g Butter

500 g Rhabarber

4 Ei(er)

100 g Zucker

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale, unbehandelt

1 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den gewaschenen, gut abgetropften Reis, Salz und Butter einrühren. Alles zugedeckt bei geringer Hitze etwa 20 Min quellen lassen. Inzwischen den Rhabarber waschen und die holzigen Enden der Stangen jeweils etwas abschneiden. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen und Reis und Rhabarberstücke unterheben. Den Rhabarberreis in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und genießen!! Zubereitungszeit mit Kochen ca. 60-70 Min

Beate1963

Rhabarber mit Grießklößchen M

1 Portionen

1/4 Vanilleschote
200 g Rhabarber; geputzt

pflanzliches Bindemittel für Diabetiker geeignet
flüssiger Süßstoff

1/4 l Milch; 3,5% Fett
20 g Weizen-Vollkorn Grieß
30 g Magerquark
10 g Haselnussblättchen
1/8 l ; Wasser (1)

- 06.04.97 erfasst von I.Benerts

Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herausschaben. Rhabarber waschen. In Wasser (1) mit Vanilleschote und -mark 2 bis 3 Minuten kochen. Rhabarber mit etwas pflanzlichem Bindemittel andicken und mit Süßstoff abschmecken. Vanilleschote entfernen. Nach Belieben abkühlen lassen.

Milch aufkochen, Grieß einrühren, ca. 3 Minuten ausquellen und etwas abkühlen lassen. Magerquark unterrühren und mit Süßstoff abschmecken. Klößchen abstechen und auf dem Rhabarber anrichten. Mit Nüssen bestreuen.

Pro Person ca. : 350 kcal

Pro Person ca. : 1465 kJoule

Eiweiß : 20 Gramm
Fett : 12 Gramm
Kohlenhydrate : 34 Gramm
Broteinheiten : 2
Zubereitungs-Z.: 25 Minuten

Rhabarber-Ananas-Streusel-Auflauf

Menge: 4 Portionen

KOMPOTT

1 kg Rhabarber; in 2-cm-Stücken
1 cn Ananasraspel (240 ml) abgetropft, Saft aufheben
1 c brauner Zucker
2 El Maisstärke
2 TI Zitronenschale, abgerieben

STREUSEL

2/3 c Mehl
1/4 c brauner Zucker
1 El feiner Weißzucker
1 El kandierter Ingwer fein gehackt
1/3 c Butter / Margarine
Salz

Rhabarber, Ananasraspel und Zucker in einer großen Schüssel mischen. 1 Stunde ziehen lassen. Abgießen, die Flüssigkeit auffangen und messen. Falls nötig, auf 2/3 Tasse mit dem aufgehobenen Ananassaft auffüllen.

Saft in einen kleinen Topf geben, Stärke einrühren und aufkochen, bis die Masse dick wird. Mit Rhabarber, Zitronenschale und Ananas vermengen; in eine Auflaufform (z.B. Lasagne-Form) füllen.

Aus den verbliebenen Zutaten feine Streusel herstellen, auf dem Rhabarber verteilen. Bei 175 C etwa 1 Stunde backen. Lauwarm servieren; evtl. mit Vanilleeis oder Schlagsahne.

INFO: Betty Crocker ist die amerikanische Variante von Dr. Oetker.
QUELLE übersetzt & erfasst von Petra Hildebrandt

Rhabarber-Auflauf I 4 Ei M

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)
75 g Gehackte Walnüsse
50 g Entsteinte Backpflaumen

Guss

4 Eier
1 Erdbeerjoghurt (180 g)
1/4 l Milch oder Kaffeesahne
100 g Zucker

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guss mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v. u.

170 - 190°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Zubereitungszeit 75 Minuten *

Rhabarber-Auflauf II 4 Ei M

Menge: 4 Personen

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot oder Hefezopf vom Vortag
75 g Walnusskerne
50 g Backpflaumen ohne Stein

Guss:

4 Eier

1 Vollmilchjoghurt (150 g)

1/4 l Milch oder Kaffeesahne

100 g Zucker

Rhabarber in 2 cm lange Stücke, Brot in Würfel schneiden.

Walnusskerne hacken, Backpflaumen würfeln. Alle Zutaten mischen und in eine gerettete Auflaufform geben.

Eier verschlagen, mit Joghurt, Milch und Zucker vermischen, über den Auflauf gießen, im Backofen goldbraun überbacken. Lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

190 - 200° , 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 170° , Umluftbackofen

ca. 50 Min.

: Quelle: Winke & Rezepte 03 / 97

: der Hamburgischen Elektrizitätswerke AG

Zusatz :

: Zubereitungszeit

: 70 Minuten

Pro Person ca. : 549 kcal

Pro Person ca. : 2300 kJoule

Rhabarber-Charlotte 4 Eigelb + 2 Eiweiß M

Für 6 bis 8 Personen

750 g Rhabarber

1/8 l Erdbeersirup

7 Blatt rote Gelatine

4 Eigelb

150 g Zucker

250 g Dickmilch

2 Eiweiß

250 g süße Sahne

150 g Löffelbiskuits

200 g Erdbeeren

Zitronenmelisse

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen.

Den Rand einer Springform (20 cm Y) auf einen großen Teller stellen. Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

Rhabarber Charlotte I M

für 6 bis 8 Personen

1 kg Rhabarber

6 El Erdbeerlikör

8 Blatt rote Gelatine

250 g Zucker

400 g Erdbeeren

200 g Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

2 El Creme fraiche

250 g süße Sahne

125 g süße Sahne

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten.

Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren.

Eine Springform (24 cm Y) mit Butterbrotpapier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen.

Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden.

Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Creme fraiche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale 2 Eiweiß

für 4 Portionen

500 g Rhabarber
je 1/4 l Wasser und Orangensaft
200 g Zucker
1 Dose Kokosmilch (400 g, ungesüßt)
250 g Erdbeeren
2 Limetten

2 Eiweiß

20 g Kokosraspel

1. Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Rhabarberstücke mit Wasser, Orangensaft, 150 g Zucker und Kokosmilch in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Circa 4 Minuten köcheln lassen.
2. Erdbeeren klein schneiden. Erdbeeren pürieren und zum Rhabarber geben. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Für die Limettenklößchen Wasser in einem breiten Topf zum Kochen bringen. Limetten waschen, trockenreiben. Schale dünn abreiben, Limetten auspressen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Kokosraspel und abgeriebene Limettenschale unterheben.
4. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Eischnee abstechen und vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen. 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.
5. Limettensaft zur Rhabarber-Erdbeer-Kaltschale geben. Abschmecken. Mit den Limettenklößchen anrichten. Nach Wunsch mit Limettenscheiben garnieren.

Pro Portion: ca. 310 Kalorien, 3 g Fett

Rhabarber-Himbeer-Terrine 2 Ei M mit Mascarponecreme

Terrine:

800 g roter Rhabarber
1 Bio-Zitrone

2 Vanilleschoten
150 g Zucker
1 1/2 l klarer Apfelsaft
18 Blatt weiße Gelatine
300 g TK-Himbeeren

Mascarponecreme:

2 ganz frische Eier

6 EL Zucker
2 EL Amaretto-Likör oder Nussirup
500 g Mascarpone
Himbeeren und Zitronenmelisse zum Verzieren

- 1) Für die Terrine: Den Rhabarber putzen, dabei die Enden abschneiden. Rhabarber in Stücke schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Rhabarber, Zitronenschale, ausgekratztes Vanillemark und Zucker in einem Topf erhitzen. Den Apfelsaft dazugießen und alles etwa 10 Minuten kochen lassen.
- 2) Rhabarber in der Flüssigkeit mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarberpüree auflösen. Abkühlen lassen.
- 3) Sobald das Püree anfängt, fest zu werden, die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Mischung sofort in eine große Gugelhupfform oder in eine runde Schüssel (2,75 l Inhalt) füllen. Über Nacht kalt stellen.
- 4) Für die Mascarponecreme: Die Eier trennen. Eigelb, 4 EL Zucker und Amaretto möglichst in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen auf dem heißen Wasserbad hell und cremig schlagen. So lange erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Abkühlen lassen und die Mascarpone mit den Quirlen des Handrührers unterrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme rühren.
- 5) Die Terrinenform kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine große Platte stürzen. Die Mascarponecreme mit einem Löffel drum herum geben. Mit Himbeeren und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Tipp

Die Creme immer frisch zubereiten!

pro Portion ca. 410 Kcal, 18 g Fett

Rhabarberauflauf 5 Ei M

Zutaten für Portionen

1 Tüte. Zwieback
1 kg Rhabarber
8 EL Weizen - Grieß
10 EL Zucker

5 Ei(er)

750 ml Milch

½ TL Salz

Butter für die Form

ZUBEREITUNG

Die Rhabarberstangen waschen, schälen und in gleichmäßige, ca. 1-cm-lange Stücke schneiden. Eine Jena-Glas-Auflaufform innen mit Butter einfetten und den Boden mit einer Schicht Zwieback bedecken. Auf den Zwieback die Hälfte der geschnittenen Rhabarberstücke geben und mit 5 EL Zucker und 4 EL Weizengrieß bestreuen. Eine weitere Schicht Zwieback und Rhabarber folgt, diese ebenfalls mit der gleichen Menge Zucker und Grieß bestreuen.

Die 5 Eier werden getrennt. Das Eigelb und den halben TL Salz in die Milch geben und verquirlen, das Eiweiß in eine Schüssel geben und beiseite stellen. Die Milch in die Auflaufform geben, dann die Auflaufform mit geschlossenem Deckel 45 Minuten lang mittig in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen stellen.

Nach den 45 Minuten Backzeit wird das Eiweiß zu Eischnee geschlagen und auf den Auflauf gestrichen, danach wieder in den Ofen, bis der Eischnee nach weiteren 15 Minuten goldbraun geworden ist.

Poets-CK

Rhabarberauflauf mit Streuseln

750 g Rhabarber
200 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone

für die Streusel:

200 g Mehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt
120 g Zucker
100 g Butter / Margarine

Rhabarber waschen und in dicke Stücke schneiden. Mit Zucker und Zitronenschale in einer gefetteten, feuerfesten Form mischen. Für die Streusel das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Mit Salz, Zimt und Zucker mischen. Kalte Butter in kleinen Flöckchen darüber geben und zu Streuseln verkneten. Die Streusel über den Rhabarber verteilen. Bei 200 Grad im Backofen 40 bis 50 Min backen. Mit Schlagsahne servieren.

Fischcurry mit Rhabarber M

Zutaten für Portionen

600 g Fischfilet (Kabeljau oder Dorsch)

½ Zitrone(n), nur den Saft
1 große Zwiebel(n), gehackt
1 Zehe/n Knoblauch
300 g Rhabarber
2 EL Öl (Sojaöl)
2 EL Curry
375 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
1 Bund Petersilie, glatt
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer, weiß, a.d. Mühle

ZUBEREITUNG

Fisch abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Mit ½ des Zitronensaftes beträufeln. Dann salzen und pfeffern und zuge- deckt kalt stellen.

Rhabarber putzen, schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Öl in einem breiten Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin bei schwacher Hitze anbraten. Den Knoblauch schälen und zur Zwiebel pres- sen. Rhabarber ebenfalls dazugeben und etwa 3 Minuten mitdünsten, dann mit Curry und Zucker bestäuben. Gemüsebrühe angießen und mit Salz, Pfeffer und restlichem Zitronensaft würzen. Die Sahne unterrühren, aufkochen und offen ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Fischwürfel in die Sauce geben und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten gar ziehen lassen. Nochmals abschmecken und Petersilie darüber streuen.

Dazu passt Reis.
lisbeth-CK

Frittierter Rhabarber 3 Ei

Zutaten für Portionen

400 g Rhabarber

225 g Mehl

300 ml Wein, weiß

1 EL Öl

1 Prise Salz

3 Eiweiß

3 Eigelb

Butterschmalz

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Geschälten Rhabarber in 5 cm große Stücke schneiden und auf Küchentrepp legen. Für den Backteig Mehl mit Weißwein, Öl, Salz und Eigelb gut verrühren und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Vor dem Ausbacken steif geschlagenes Eiweiß unter den Teig heben.

Rhabarberstücke eintauchen und schwimmend in Rapsöl oder Butterschmalz goldgelb backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen. Heiß servieren.

Angelika2603

PS

Es sind gesammelte Rezepte, von Renate1, www.chefkoch.de teils noch nicht probiert.

Überarbeitet, Dienstag, 12. April 2005
www.hans-joachim60.de